

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Agriculture biologique et biodynamique

Les Hauts de Smith 2021

Pessac-Léognan ●

Les Hauts de Smith rouge 2021 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

Rendement : 22hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Smith Haut Lafitte.

Assemblage :

60 % Merlot

40% Cabernet Sauvignon

Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont fermentés en cuve.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages en douceur et/ou remontages. La macération suit alors à 26-28° pour une durée propre à chaque cuve et

est déterminée par la dégustation.

Élevage : 14 mois en barriques (20% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Commentaires Fabien Teitgen, Directeur Technique :

C'est un vin profond avec du caractère. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges et noirs, avec une touche de chocolat et d'épices. La bouche est moyennement corsée avec des tanins de qualité et une belle onctuosité.

Premières notes :

James Suckling 90/91 – Galloni Vinous : 90/92 – Decanter 90 – Yves Beck : 90/91 – Markus Del Monego : 91 – Jane Anson : 90 – Les Echos Y. Castaing : 90/92

