

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Le Petit Smith Haut Lafitte 2021

Agriculture biologique et biodynamique



Rendement : 23hl/ha

Assemblage :

80% Sauvignon blanc

20% Sémillon

Vinification : Après des vendanges manuelles en petites caquettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débouillage statique à froid.

Élevage : 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge moyen des vignes : 11 ans

Sélection Massale : avec des portes greffes de vigne mère de la propriété.

Vignoble cultivé en Agriculture Biologique.

Chai Furtif à énergie positive intégrant le recyclage du Co² en bicarbonate de sodium.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le vin est jaune pâle. Le nez est déjà bien expressif avec des notes de fruits jaunes (pêche, abricot), de fleurs blanches (acacias, fleur d'oranger), et une belle élégance d'agrumes.

L'attaque en bouche est tout en équilibre avec une belle tension. Le vin apparaît ensuite ample, large, dense avec une texture veloutée, puis l'acidité reprend le leadership sur une très longue fin de bouche et une grande minéralité.

L'aromatique en bouche est proche de celle du nez avec des fruits jaunes, des notes florales, et on perçoit une plus grande complexité avec des notes plus minérales, épicées et la pointe de pierre à fusil qui signe notre très grand terroir.

Premières notes :

James Suckling : 93/94 – **W Advocate :** 91/93 – **Yohan Castaing :** 92/94 – **Decanter :** 92 – **Neal Martin :** 92/94 – **Alexandre Ma :** 92/93 – **J.M Quarin :** 92