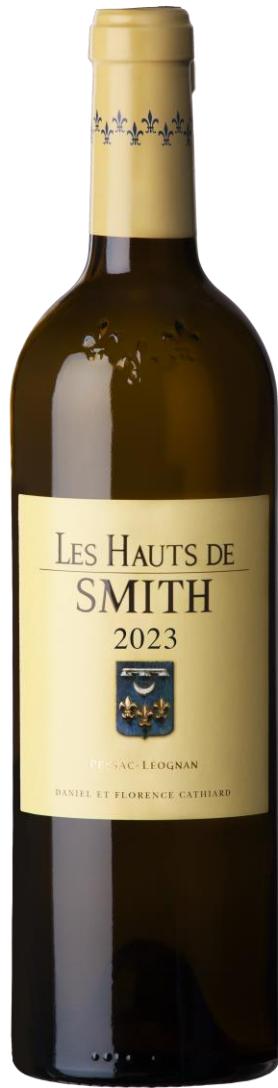


CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSE



Hauts de Smith 2023
Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte

Assemblage :

100% Sauvignon blanc

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

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

Âge des vignes : 12 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Des pêches blanches et des touches de groseille, capturant le caractère accessible de ce vin, offrant un accueil exubérant et sans prétention. Un Sauvignon Blanc impeccable, mais sans note boisée intrusive ; expressif, sans excès, pêche, fruits exotiques, fleur de sureau ; une bouche fine, soyeuse, avec une bonne acidité, vivante, élégante et d'une très bonne longueur. Couleur jaune-vert, nez intense, pur et fin, avec une subtile touche de mandarine. Un ensemble très équilibré et délicieux

James Suckling : 94-95 – Jeb Dunnuck : 91-93 – Adrian Van Velsen : 91-93 – Antonio Galloni : 90-92 – Peter Moser : 92 – Jeff Leve : 92 – Jane Anson : 92 – RVI : 95 – XL Vins : 92 – Chris Kissack : 90-92 – Alexandre Ma 90-92 – Weinwisser 17