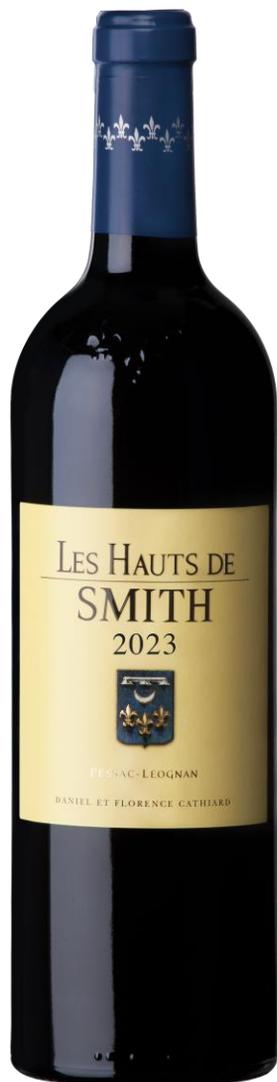


CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Hauts de Smith 2023

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 26hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et 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.

Âge moyen des vignes : 12 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

"Une qualité excellente, de belles nuances, un Hauts de Smith délicieusement charnu, très agréable à boire avec des notes salines en bouche, facile à recommander. Une construction bien pensée, en tenant compte du plaisir de celui qui débouche la bouteille. Des fruits noirs, des cerises, des herbes, des notes fumées ; en bouche, des fruits croquants et des tanins prononcés, démontrant vivacité et longueur. Couleur sombre et pourpre, nez aromatique de fruits mûrs et fumés. »

James Suckling : 93-94 – Jeb Dunnock : 90-92 – Jancis Robinson : 15 – Adrian Van Velsen : 90-92 – Antonio Galloni : 92-94 – Peter Moser : 92 – Jeff Leve : 91-93 – Jane Anson : 92 – RVI : 95 – XL Vins : 93 – Chris Kissack : 90-92