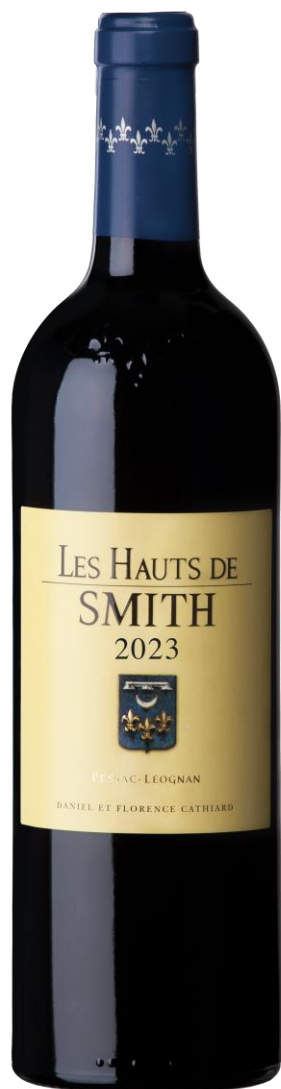


CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



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.

Elevage : 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 Dunnuck** : 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