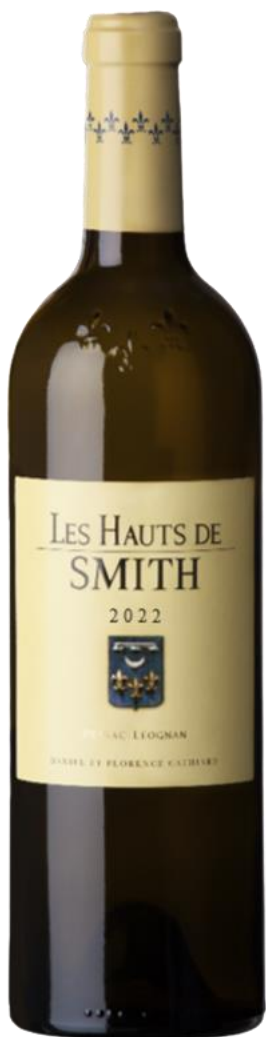


CHATEAU  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ



## **Hauts de Smith 2022**

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement** : 24 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** : 39 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

### **Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :**

« Le nez est très expressif sur des notes de fruit, citron, pamplemousse jaune, pêche, et des notes de fleurs d'acacias. La bouche est ample et large avec une très belle texture, tout en étant parfaitement équilibrée par une belle acidité. La tension apportée par les agrumes renforce sa fraîcheur et sa sapidité. Un vin avec une belle énergie et une très belle finale »

**James Suckling : 92-93 – Jane Anson : 92 – Antonio Galloni : 90-92 – Decanter ( G.Hindle ) : 93  
– Jancis Robinson : 16 – Jeff Leve : 92 – Adrian Van Velsen : 90-92 - Peter Moser : 92 – JM  
Quarin : 92 – XL Vins : 92-93**