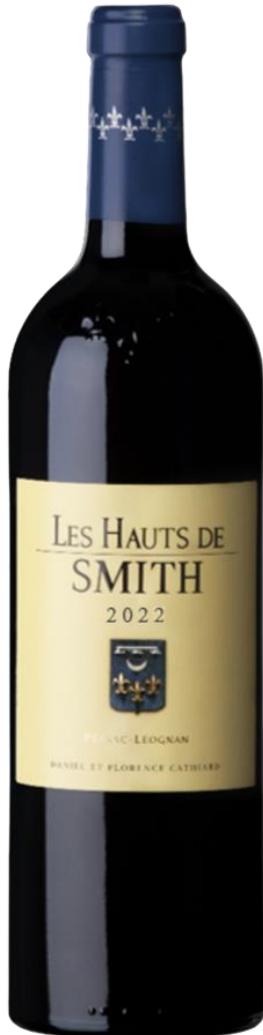


CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Hauts de Smith 2022

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 29hl/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 : 49 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Le nez est bien expressif avec des notes de fruits noirs, de cerise noire et de chocolat. Dès l'attaque le vin est large et onctueux, très marqué par sa majorité de merlot, puis la bouche s'allonge sur une bouche équilibrée, de belle texture avec une belle fraîcheur apportée par les cabernets. Ce vin est entraînant tout en étant complexe, avec une finale fraîche, sur la menthe poivrée. »

Jane Anson : 91 – Antonio Galloni : 93 – Jancis Robinson : 16,5 – Jeb Dunnuck : 93 – Jeff Leve : 93 – Adrian Van Velsen : 92 – Peter Moser : 93 – Chris Kissack : 90-92