

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSE



Le Petit Smith Haut Lafitte 2022

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 24hl/ha

Assemblage :

80% Sauvignon blanc

20% Sémillon

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

Âge moyen des vignes : 12 ans

Sélection Massale : avec des portes greffes de vigne mère de la propriété.

Chai Furtif à énergie positive intégrant le recyclage du Co2 en bicarbonate de sodium.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Le nez, frais, élégant est très orienté vers des fruits légers et des notes florales (fleur d'acacias). La prise en bouche est dynamique et fraîche, le vin s'étire tout en longueur, entouré d'une belle et douce texture. Des arômes de mandarine, de fleur d'acacias, de camomille renforcent cette sensation de fraîcheur. Une petite pointe amère vient souligner une belle finale fraîche et aromatique. »

James Suckling : 94-95 – Jeb Dunnuck : 92-94 -- Wine Advocate : 91-93 – Jane Anson : 93 – Antonio Galloni : 92-94 – Jancis Robinson : 16,5+ – Jeff Leve : 93 – Adrian Van Velsen : 92-93 – JM Quarín : 94 – Peter Moser : 94 – Lisa Perrotti : 90-92 – Alexandre Ma : 91-93 – Yves Beck : 90-91