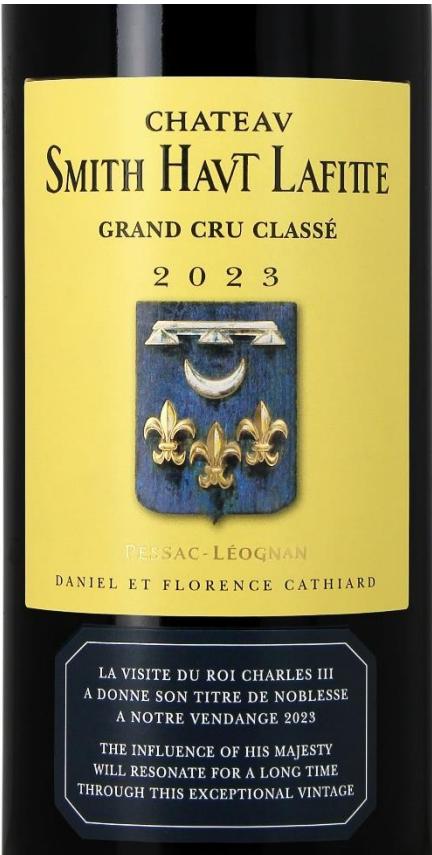


CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSE



Smith Haut Lafitte 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 :

70% Cabernet Sauvignon

23% Merlot

6% Cabernet Franc

1% Petit Verdot

Vinification : en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction très douce réalisée par des pigeages manuels.

Elevage : 18 mois en barriques (60% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

Âge moyen des vignes : 49 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Le nez est très expressif avec de belles notes de fruits rouges et noirs, un joli mélange de cerise griotte, de myrtille et de cassis. Après agitation, une dimension épicee devient prédominante avec des notes de girofle, de réglisse et d'eucalyptus, puis des notes plus sombres et empyreumatiques apparaissent avec des touches de graphite, de mine de crayon. Une superbe complexité aromatique très typique des grands sols de Graves. L'attaque en bouche est franche et directe, avec une belle densité et une superbe texture. Le vin est plein, dense avec un bel équilibre de fraîcheur. La structure tannique est présente, bien mûre, avec une très belle texture et un toucher velouté. L'aromatique en bouche reflète les notes du nez avec une très belle complexité de fruits rouges, de fruits noirs, d'épices, ainsi que des nuances de feuilles de tabac et d'eucalyptus. Et toujours ces notes de graphite, très caractéristiques de nos Smith Haut Lafitte. Un très beau millésime alliant puissance et élégance dans une belle structure tannique raffinée. »

James Suckling : 98 – Jeb Dunnuck : 96-98 – Jancis Robinson : 17 – Jeff Leve : 96-98 – Decanter : 97
Chris Kissack : 95-97 – Vinum : 96-98 – Galloni Vinous : 95-97 – Terre de Vins : 98 – Weinwisser : 19+
Drinks Business : 95-97 – Yves Beck : 96-98 – Figaro 95-97 – Markus Del Monego : 99