

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



● **Le Petit Smith Haut Lafitte 2024**

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 barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourageage statique à froid.

Élevage : 12 mois sur lies avec bâtonnage 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.

Vignoble cultivé en Agriculture Biologique.

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

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

Robe or pâle aux reflets verts. Nez frais et délicat sur des notes de pêche blanche, fleur d'acacia et zestes d'agrumes. La bouche allie rondeur et vivacité, avec des arômes de mandarine et de camomille, portés par une belle tension minérale. Finale longue et fraîche, relevée d'une subtile amertume qui apporte élégance et persistance.