

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



Assemblage :

80 % Sauvignon Blanc
20 % Sémillon



Le Petit Smith Haut Lafitte Blanc 2025

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 18 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

Vinification : Après des vendanges manuelles en petites caquettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barriques de chêne français (40% de bois neuf), après un débouillage statique à froid.

Elevage : 12 mois en barriques sur lies (40% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge moyen des vignes : 12 ans.

Chai Furtif : chai à énergie positive intégrant des systèmes innovants de recyclage du CO₂.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Le Petit Smith Haut Lafitte Blanc 2025 exprime avec précision l'équilibre recherché sur ce millésime entre éclat aromatique, tension et texture.

Le nez révèle des notes de pêche blanche, de pomme croquante, de maracuja et d'écorces de mandarine, accompagnées de nuances florales, d'amande fraîche et d'une fine minéralité évoquant les graves.

L'attaque, légèrement saline, ouvre sur une bouche ample et harmonieuse, portée par une belle fraîcheur et une texture qui se déploie avec élégance. Lumineux et sapide, le vin se distingue par sa texture crémeuse et sa trame saline particulièrement salivante. La structure acide apporte énergie, précision et allonge, prolongeant la finale avec fraîcheur et persistance.

Un vin racé et vibrant, profondément marqué par notre terroir de graves. »

Notes de dégustation

James Suckling	Yves Beck	Jeb Dunnuck	XL Vins	Vinum	Falstaff
95-96	94-96	93-95	95-96	93-95	95