

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



Assemblage :
60 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot



Le Petit Smith Haut Lafitte Rouge 2025

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 28 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, les raisins sont vinifiés en baies entières, avec un usage partiel de grappes entières. L'extraction est réalisée par pigeages en douceur et/ou remontages. Les macérations longues se poursuivent à 26–28°C, avec une durée adaptée à chaque cuve afin de préserver l'équilibre et la précision du vin.

Elevage : 14 mois en barriques (10% 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 2025 révèle un bouquet subtil et raffiné, marqué par des notes de cassis, de myrtille et de cerise noire, accompagnées de nuances de garrigue, de bois de réglisse, de tabac fumé et d'épices douces. Une fine trame minérale évoquant les graves humides apporte fraîcheur et complexité à l'ensemble. L'attaque, à la fois crémeuse et précise, confère immédiatement de la dimension au vin tout en conservant une belle fluidité. Le milieu de bouche, dense et harmonieux, est parfaitement soutenu par des tannins compacts, mûrs et délicatement crayeux. La structure acide apporte énergie, vivacité et allonge, dynamisant une finale sapide, salivante et persistante. Un vin racé et particulièrement prometteur, alliant profondeur, fraîcheur et élégance dans un style déjà très séduisant. »

Notes de dégustation

James Suckling	XL Vins	Jeb Dunnuck	Jane Anson	Vinum	Falstaff
95-96	95-96	93-95	94	93-95	94