

CHATEAU
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



● **Le Petit Smith Haut Lafitte 2024**

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 29hl/ha

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont accueillis par gravité et fermentés dans nos cuves. L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages.

Élevage : 14 mois en barriques (20% de bois neuf) 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 grenat rubis profond, cœur intense, reflets violets et bord lumineux. Le nez dévoile des arômes délicats de cassis, de myrtilles et de cerise mûre, enrichis de nuances herbacées, d'une touche de poivre noir et de bois précieux. La bouche est à la fois juteuse et élégante, avec une attaque ample et une texture charnue. La fraîcheur vibrante et les tannins fins et précis structurent le vin, tandis que des notes épicées et poivrées prolongent la finale avec persistance. Un équilibre remarquable entre puissance et finesse.

XL Vins : 94-95 – Les Echos : 91-92 – JM Quarin : 92 – Jane Anson : 92 – Galloni Vinous : 90-92