

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Le Petit Smith Haut Lafitte 2020



Rendement : 29hl/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 débouillage 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 : 11 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.

Notes de dégustation

Yohann Castaing – Anthocyanes	93-95
Chris Kissack – Winedoctor	92-94
James Suckling	92-93
Yves Beck	92-93
Peter Moser – Falstaff	91-93
Lisa Perrotti – Wine Advocate	91-93
Antonio Galloni – Vinous	91-93
Jane Anson – Decanter	92
Neal Martin – Vinous	90-92

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le vin est jaune pâle. Le nez est déjà bien expressif avec des notes de fruits jaunes (pêche, abricot), de fleurs blanches (acacias, fleur d'oranger), et une belle élégance d'agrumes.

L'aromatique en bouche est proche de celle du nez avec des fruits jaunes, des notes florales, et on perçoit une plus grande complexité avec des notes plus minérales, épicées et la pointe de pierre à fusil qui signe notre très grand terroir.