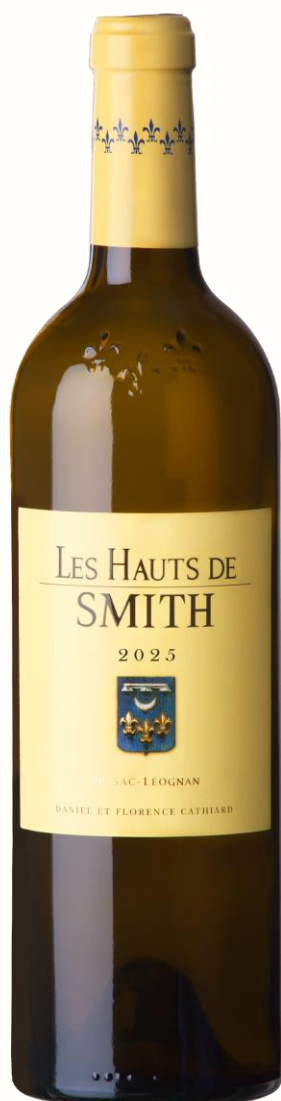


# CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



Assemblage :  
100 % Sauvignon Blanc



## Les Hauts de Smith 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 cagettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barriques de chêne français (0% 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

**Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique** :

« Robe jaune pâle aux reflets brillants. Le nez est intense et expressif, mêlant des notes éclatantes d'agrumes, de pêche blanche et de pomme croquante, relevées par des touches de fleurs blanches, de sauge et une fine trame minérale évoquant les embruns.

En bouche, le vin séduit par son équilibre entre fraîcheur, tension et gourmandise. La matière, lumineuse et délicatement crémeuse, dévoile des saveurs de citron mûr, d'ananas frais, de mangue discrète et de fruits jaunes, soutenues par une acidité parfaitement maîtrisée. La finale, saline, pure et particulièrement harmonieuse, prolonge avec élégance le caractère racé et accessible du vin.

Un vin blanc énergique et immédiatement séduisant totalement dans l'esprit du domaine. »

### Notes de dégustation

James Suckling	Decanter	Jeb Dunnuck	Jane Anson	Falstaff	Yves Beck
93-94	93	91-93	93	93	92