

CHATEAU  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ



## Le Petit Smith Haut Lafitte 2023

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement :** 35hl/ha

**Assemblage :**

80% Sauvignon blanc

20% Sémillon

**Vinification :** Après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barriques de chêne français (50% de bois neuf) après un débourbage statique à froid.

**Élevage :** 12 mois sur lies en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

**Âge moyen des vignes :** 12 ans

**Sélection Massale :** avec des portes greffes de vigne mère de la propriété.

**Chai Furtif** à énergie positive intégrant le recyclage du Co2 en bicarbonate de sodium.

### Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Profondeur épicee délicate, notes de fruits exotiques et agrumes; Entrée en bouche pleine, ronde, équilibrée par une bonne acidité, pour une touche finale saline, plus riche et complexe. Un excellent rapport qualité-prix. Un peu plus de minéralité et de tension que le Hauts de Smith, offrant une structure et une salinité qui élèvent le plaisir à un niveau plus sérieux. Couleur jaune-vert, nez intense et subtil avec des notes de mandarine et de pin. Une grande réussite. »

**James Suckling : 94-95 – Jeb Dunnuck : 92-94 – Jancis Robinson : 16,5 – Antonio Galloni : 92-94 – Peter Moser : 93 – Jeff Leve : 93 – Jane Anson : 94 – JM Quarín : 92 – Adrian Van Velsen : 92-94 – Neil Martin : 91-93 – RVI: 95 – Lisa Perrotti : 90-92 – Yves Beck : 93-94 – XL Vins : 93-94 – Alexandre Ma : 92-93 – Chris Kissack : 91-93 – Weinwisser 18**