

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 débourage 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 épicée 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 Quarin :** 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