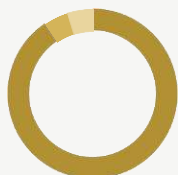


CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



Assemblage :

90% Sauvignon blanc

5% Sauvignon gris

5% Sémillon



Château Smith Haut Lafitte 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 (40% de bois neuf), après un débourage statique à froid.

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

Âge moyen des vignes : 39 ans.

Authentification de la bouteille par système prooftag.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Une robe jaune pâle, brillante. Un premier nez délicat, très frais, avec une pointe de menthe poivrée. Très vite, les notes d'agrumes frais se révèlent (pamplemousse jaune et rose, mandarine...) et se marient à des notes de fruits jaunes, pêche blanche et abricot frais. Dans un second temps, on perçoit des notes plus délicates de fleurs blanches et des nuances épicées de badiane, assez caractéristiques de Smith Haut Lafitte.

Dans le prolongement de ce nez mûr et très frais, l'attaque en bouche est dynamique, vivante, avec une très belle énergie. Puis la bouche s'élargit et s'amplifie, avec une belle plénitude entre onctuosité, sucrosité et fraîcheur. Elle s'étire ensuite sur une très longue finale où se marient onctuosité et salinité, toujours soutenues par une belle tension.

L'aromatique en bouche reprend la complexité du nez, avec une dimension plus mûre, des fruits jaunes, des épices douces, des fleurs de genêt, de la badiane, des herbes sèches... Une aromatique envoûtante qui se prolonge sur des notes très fraîches et une pointe de silex.

Un superbe Château Smith Haut Lafitte blanc, signature de son terroir, avec une grande harmonie, à la fois généreux et frais. »

Notes de dégustation

James Suckling	Colin Hay	Jeb Dunnuck	XL Vins	Vinum	Yves Beck
98-99	96-98	96-98	100	96-98	97-98