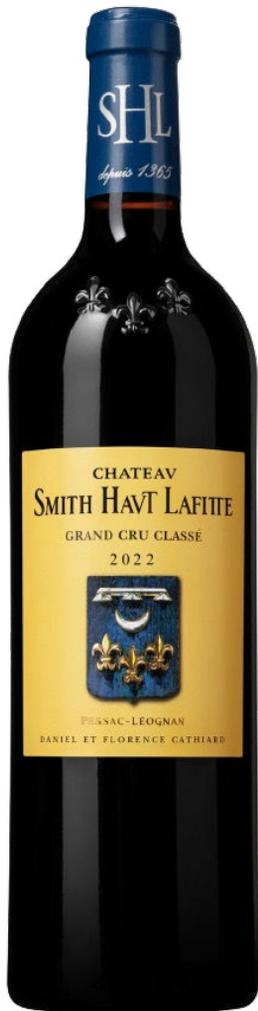


CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Smith Haut Lafitte 2022

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 29hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

Assemblage :

64% Cabernet Sauvignon

32% Merlot

3% Cabernet Franc

1% Petit Verdot

Vinification : en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction très douce réalisée par des pigeages manuels.

Elevage : 18 mois en barriques (60% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

Âge moyen des vignes : 49 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« La Robe est d'un rouge très sombre, presque noir. Le premier Nez est plutôt discret avec des notes de fruits rouges et d'épices. A l'agitation, tout le potentiel du nez se révèle avec des fruits rouges (cerise, framboise), des fruits noirs (mure sauvage, myrtille), des épices (reglisse, zan), des notes de tabac blond, de badiane...Le nez est très joli, complexe et profond apparaissant très typé Graves. La bouche est impressionnante tout en restant approchable. Avec d'abord, une attaque large et onctueuse avec une belle énergie, puis un milieu de bouche dense, concentré, avec des tanins ciselés ainsi qu'une texture tout en douceur et enfin une finale très longue. L'équilibre est incroyable grâce à une maturité profonde, une grande richesse tannique, une belle fraîcheur et également une douceur envoûtante. L'aromatique se confirme sur cette superbe complexité de fruits, d'épices, de craie, de pierre à fusil, avec des notes plus surprenantes de citron confit et de violette. »

James Suckling : 97-98 – Jeb Dunnock : 96-98 – Jancis Robinson : 18 – Jeff Leve : 98-100 – JM Quarin : 98 – Chris Kissack : 97-100 – Adrian Van Velsen : 98-100 – Galloni Vinous : 95-97 – XL Vins : 98-99 – Terre de Vins : 98 – Alexandre Ma : 97-99 – Colin Hay : 96-98+ – Les Echos : 97-98