

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITE
GRAND CRU CLASSÉ



2017



Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafite, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafite.

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

4 % Cabernet Franc

1% Petit Verdot

Vinification : en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction 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 des vignes : 38 ans

Notes de dégustation

En bouteille:

Antonio Galloni – Vinous	97
Lisa Perrotti-Brown – Robert Parker	94-96
James Suckling	97
Jane Anson - Decanter	95
Jancis Robinson	17
RVF	18,5
James Molesworth - Wine Spectator	95
Bettane & Desseauve	17,5
Chris Kissack	98
Le Figaro Vin	18,5

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

La couleur de ce vin est rouge très sombre, presque noir. Dès le premier nez on perçoit un panier de fruits frais (framboise, cerise, fraise), puis à l'agitation on retrouve une plus grande complexité d'épices, d'herbes sèches, de fenouil, et une légère note florale.

La bouche est franche et équilibrée, avec une bonne concentration et un très joli volume. Malgré une grande quantité de tanins, elle reste souple et onctueuse : un bel équilibre entre matière, densité, et fraîcheur. La texture est délicate et précise. La finale est très longue et complexe autour des fruits rouges frais, la réglisse, la cannelle, mais aussi des notes plus terroir de fumées et de silex.