



Rendement : 30 hl/ha, avant sélection des trois vins :

Assemblage

90 % Sauvignon blanc

5 % Sauvignon gris

5 % Sémillon

Vinification : après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté (sans oxygène pour préserver le potentiel aromatique des raisins), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourageage statique à froid.

Elevage 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre

tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 48 ans

Notes de dégustation

En bouteille:

Antonio Galloni /VINOUS	94
Neal Martin	95
Lisa Perrotti-Brown/Robert Parker	96
RVF	17,5
Jane Anson – Decanter	96
Jancis Robinson	18
Kris Kissack	93
James Suckling	97
James Molesworth/ WINE SPECTATOR	94

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

D'une belle robe jaune paille brillante, ce vin offre une grande expression aromatique dominée par les agrumes et les fruits à chair blanche: citron, pamplemousse rose, pêche de vigne, mangue fraîche...En deuxième niveau on perçoit plus finement des notes de poire, de fleurs d'acacia, de fleurs de tilleul, et même de petites notes épicées et fumées. Une très belle complexité aromatique.

La bouche est tendue avec une attaque franche, puis onctueuse avec une belle matière et une bonne concentration. On retrouve le grand équilibre des Smith Haut Lafitte blanc où la richesse et l'acidité jouent une gamme parfaite alliant élégamment l'onctuosité et la fraîcheur finale. Cette finale est très belle, très longue, très fraîche. Minéralité, salinité, silex sont les signatures du grand terroir de Smith Haut Lafitte.