



**Rendement** : 30 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

**Assemblage :**

90 % Sauvignon blanc

5 % Sauvignon gris

5 % Sémillon

**Vinification** : Après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débouillage statique à froid.

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

**Âge des vignes** : 38 ans

## Notes de dégustation

En bouteille:

Antonio Galloni /VINOUS	96
Lisa Perrotti-Brown/Robert Parker	96-98+
RVF	19
Jane Anson – Decanter	96
Jancis Robinson	17,5
James Suckling	97
James Molesworth/ WINE SPECTATOR	96
Wine Enthusiast	97
Chris Kissack	95
Le Figaro vin	18,5

### Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2017, a une très belle robe translucide, brillante, jaune pâle.

Le nez révèle des notes de fruits blancs, d'agrumes, et une belle sensation de fraîcheur. À l'agitation, on découvre toute la palette aromatique: du pamplemousse, de la mandarine, de la nectarine blanche, des fleurs de tilleul, une petite pointe d'anis étoilé,... avec une grande délicatesse et une superbe précision.

La bouche est elle aussi caractérisée par cette dimension de fraîcheur et d'éclat; l'attaque est ferme et tendue, la bouche est longue et dynamique, mais la matière et l'onctuosité sont assez présentes pour équilibrer cette acidité et donner à ce vin toute son onctuosité dynamique et son côté savoureux... Assurément un grand Smith Haut Lafitte blanc avec la belle tension, l'onctuosité et la signature de notre terroir.