



Wijnfiche

Château Smith Haut Lafitte – G.C.C. Pessac Léognan France (BORDEAUX) – 2017

Domaine

Ch. Smith Haut Lafitte

En 1990, Daniel et Florence Cathiard tombent amoureux de la propriété et rejoignent la liste des prestigieux propriétaires avec l'intention de perpétuer la tradition d'excellence de Smith Haut Lafitte. Ils associent les techniques viticoles les plus modernes aux méthodes traditionnelles: compostage biologique, petits fûts en bois, élevage sur lie en fûts de bois, etc.

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 débourage 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.

Dégustation

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.

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc (90%), Sémillon (5%), Sauvignon Gris (5%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 10-12°C

Profil de goût: Complex boisé

