Wijnfiche

Les Hauts de Smith Blanc | Pessac Léognan
France (BORDEAUX) — 2019

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

Rendement : 32 hl/ha, avant la production était divisée en trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith, et Le Petit Haut Lafitte.
Fermentation : Les raisins sont ramassés à la main dans de petites cagettes et pressés dans un environnement exempt d'oxygène en utilisant un gaz inerte pour conserver le potentiel aromatique des raisins, suivi d'une fermentation en fûts de chêne français (50% de fûts neufs) et d'un débourbage à froid.
Élevage : 12 mois sur lies en barriques (50% de chêne neuf) provenant de notre propre tonnellerie.
Âge moyen des vignes : 11 ans d'âge

Informations spécifiques

Decanter: 96/100 James Suckling: 96-97 Jancis Robinson : 17/20 Wine Spectator : 95-98

Dégustation

Couleur jaune pâle brillante, nez d'agrumes et de fleurs blanches avec un parfum distinctif de citron mûr, de pêche, avec des notes de litchi et de fruit de la passion. La bouche offre précision et suavité, des notes fraîches de pamplemousse rose et d'amandes grillées. Équilibré, vif et serré, il se termine par une touche minérale.

Mets adaptées

Coquilles St. Jacques | Viande - grillée | Scampi | Risotto | Cuisine oriental | Viande - blanche, grillée

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

