

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Le Petit Smith Haut Lafitte 2024

Biologische und biodynamische Landwirtschaft

Ertrag: 35 hl/ha

Cuvée:

80 % Sauvignon Blanc

20 % Sémillon

Vinifizierung: Nach manueller Ernte in kleinen Kisten und schonendem Pressen erfolgt die Gärung in französischen Eichenfässern (50 % neu) nach einer statischen Kaltklärung.

Ausbau: 12 Monate auf Hefen in Barriques (50 % neu, 50 % gebraucht) aus unserer integrierten Käferei.

Durchschnittliches Alter der Reben: 12 Jahre

Massale Selektion: Mit Rebstöcken aus Mutterweingärten des Anwesens.

Stealth Winery mit positiver Energiebilanz, die die CO₂-Recycling in Natriumbicarbonat integriert.

Kommentare von Fabien Teitgen, Technischer Direktor:

« Hellgoldenes Kleid mit grünen Reflexen. Frische, delikate Nase mit Noten von weißem Pfirsich, Akazienblüte und Zitrusabrieb. Am Gaumen vereinen sich Fülle und Lebendigkeit, mit Aromen von Mandarine und Kamille, getragen von schöner mineralischer Spannung. Langer, frischer Abgang, verfeinert durch eine subtile Bitterkeit, die Eleganz und Persistenz verleiht.»

Galloni Vinous : 92-94 Alexandre Ma : 92-94 – Vinum 93-95 – Jeff Leve : 92 - Les Echos : 94-95
JM Quarin : 92 - Jane Anson : 92