Château Smith Haut Lafitte rouge Cru Classé

Smith Haut Lafitte est un vin rouge très sombre, presque noir. Le nez exprime un bouquet de fruits noirs et de fruits rouges très frais, très croquants : des mûres, des myrtilles, des framboises, des cerises… A l'agitation, le nez se révèle plus complexe avec des notes d'épices, de cèdre, de réglisse associées à des notes de violette et une touche de pierre à fusil. La bouche est franche, dynamique, puissante, dense, racée.
Les tanins sont concentrés, onctueux et suaves. Ils confèrent une grande longueur et une belle texture à ce vin.
On retrouve en bouche les fruits croquants et mûrs accompagnés d'une dimension plus épicée avec de la réglisse, du cédrat, de la girofle et une très belle finale aux notes florales et minérales

Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des trois vins :
Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte. Assemblage 63 % Cabernet Sauvignon 33 % Merlot 2 % Cabernet Franc 2% Petit Verdot
Vinification : en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction réalisée par des pigeages manuels.

Elevage 18 mois en barriques (60% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.
Âge des vignes : 38 ans

L’abus d alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l enfant