

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



## Smith Haut Lafitte 2025

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement** : 26hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

**Assemblage** :

68 % Cabernet Sauvignon

27 % Merlot

4 % Cabernet Franc

1 % Petit Verdot

**Vinification** : en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction très douce réalisée par des pigeages manuels.

**Elevage** : 18 mois en barriques (50% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

**Âge moyen des vignes** : 49 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

### Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Ce vin a une robe rouge sombre, profonde.

Le premier nez nous révèle une belle fraîcheur de fruits frais : fruits rouges (cerise, framboise), fruits noirs (mûre sauvage) et une pointe de cassis. À l'aération, le vin dévoile son énorme potentiel aromatique, avec ces notes de fruits frais mais aussi des notes plus délicates de fleurs (pivoine), d'épices douces (graine de fenouil, anis étoilé, fenugrec, foin de montagne...), puis apparaît une autre dimension plus noire, graphite, mine de crayon, avec une odeur de terre chaude, offrant une superbe complexité.

L'attaque en bouche est surprenante de fraîcheur, avec une très belle texture douce et caressante. Ce début de bouche est tout en douceur et en délicatesse, puis la bouche prend de l'ampleur, avec une puissance contenue et une très belle trame. Elle est centrée, pleine, dense, avec une très belle longueur et une superbe harmonie. Un vin équilibré, avec une grande précision, une belle fraîcheur et une superbe énergie. On retrouve en bouche la complexité du nez, avec ces fruits croquants, ces notes florales très délicates et ces épices qui enchantent la fin de bouche.

Un très beau millésime de Smith Haut Lafitte, qui comptera parmi les références du domaine. »