



Château Smith Haut Lafitte Blanc 2024

Le Smith Haut Lafitte 2024 Blanc est un assemblage de 90% de sauvignon blanc, de 5% de sauvignon gris et de 5% de sémillon. Il dégage des arômes délicieusement intenses de pamplemousse rose, de pêche blanche, de kumquat et de gingembre, ainsi que des nuances d'ananas encore vert, de fleur de tilleul et de pierre concassée. Avec son corps moyen, ce vin présente un palais très poli, raffiné et merveilleusement électrique, avec des étincelles d'agrumes, des impressions tropicales et un parfum fleuri qui explosent en bouche et s'achèvent sur une persistance épicée.

Producteur	Château Smith Haut Lafitte
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	9° - 12°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322166
Accord mets et vins	Poisson, Apéritif, Volaille, Fromage persillé
Avis	Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Falstaff 95/100



Vinification

12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50% neuves + 50% ayant déjà servi pour un millésime) de la tonnellerie du domaine.

Terroir

Une grande partie des vignobles se trouve sur un immense socle calcaire, dont les dépôts se sont mélangés au sable et au gravier à plusieurs reprises. Les ceps peuvent ainsi développer des racines aux nombreuses ramifications et atteindre parfaitement les sources d'eau plus profondes.

Histoire





Les salles de production et la cave ont été soigneusement restaurées, si bien que la production du vin se déroule dès maintenant à un niveau de qualité exceptionnel. Aujourd'hui, les vins rouges et blancs de ce producteur jouissent d'une reconnaissance nationale et internationale.

