



Château Smith Haut Lafitte Rouge 2025 (Subskription)

Une robe rouge foncé, presque noire, aux reflets bleutés. Le nez très expressif révèle des arômes de fruits rouges et noirs, d'anis étoilé, de réglisse, mais aussi de silex, de crayon et d'un peu de tabac. Le palais est ensuite très ample et imposant, hautement aromatique, avec des notes épicées douces et un fruit puissant. Une souplesse se dessine ensuite avec des tannins très bien fondus, qui viennent équilibrer le vin et lui apporter de la fraîcheur.

Producteur	Château Smith Haut Lafitte
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2055
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323782
Avis	Vinum 100/100 Neal Martin (Vinous) 97/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 James Suckling 98/100 Decanter 97/100



Vinification

En fûts de chêne français (neufs à 50%) pendant 18 mois.

Terroir

Le terroir de Smith Haut Lafitte, façonné par les graves gūnziennes (issues de la dernière ère glaciaire), présente deux caractéristiques remarquables : un excellent drainage naturel, qui oblige les racines à plonger jusqu'à six mètres de profondeur pour puiser l'eau et les sels minéraux, et un effet miroir, où les graviers reflètent les rayons du soleil, favorisant ainsi une maturation optimale des raisins.





Histoire

Au XIV^e siècle, les premiers actes connus concernant quelques rangs de vigne furent signés par Verrier du Bosq. George Smith, un négociant en vin écossais, acquit la propriété au milieu du XVIII^e siècle et lui donna son nom. En 1842, elle fut achetée par le maire de Bordeaux de l'époque et élevée au rang de Grand Cru Exceptionnel. Aujourd'hui, Smith Haut Lafitte appartient à la famille Cathiard, qui en fit l'acquisition en 1990.

