



Château Smith Haut Lafitte Blanc 2024

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 17.20

Lo Smith Haut Lafitte 2024 Blanc è un assemblaggio con il 90 per cento di Sauvignon blanc, il 5 per cento di Sauvignon gris e il 5 per cento di Sémillon. Emana un intenso profumo di pompelmo rosa, pesche bianche, kumquat e zenzero con sentori di ananas acerbo, fiori di tiglio e pietre sbriciolate. Di corpo medio, risulta molto avvolgente, raffinato e meravigliosamente elettrico al palato, con scintille di agrumi, sensazioni tropicali e profumo floreale che esplodono in bocca e terminano su un finale dalla persistenza epica.

Produttore	Château Smith Haut Lafitte
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Pessac-Léognan
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	9° - 12°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322166
Adatto a	Pesce, Aperitivi, Pollame, Formaggi erborinati
Valutazioni	Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Falstaff 95/100



Vinificazione

12 mesi sui lieviti con bâtonnage (rimiscolamento dei lieviti) in botti (50% nuove + 50% precedentemente utilizzate per un'annata) della bottaia di proprietà.

Terroir

Gran parte dei vigneti è situata su un'enorme zoccolo calcareo, i cui depositi sono spesso mescolati a sabbia e ghiaia. Questo permette alle viti di sviluppare un apparato di radici ramificato che raggiunge in modo ottimale le riserve d'acqua più profonde.





Storia

I locali di produzione e la cantina hanno subito un ampio restauro, affinché la produzione di vino potesse avvenire da subito ai massimi livelli. Oggi, i vini rossi e bianchi del produttore godono di fama nazionale e internazionale.

