



## Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac plein d'énergie

### Description:

Le Château Smith Haut Lafitte figure parmi les réussites les plus dynamiques de Bordeaux et confirme de manière impressionnante, avec le millésime 2025, sa place parmi l'élite de Pessac-Léognan. Malgré des conditions de sécheresse, les sols graveleux profonds ont conservé une humidité suffisante, conférant aux raisins tension et équilibre. Des arômes de fruits noirs, de fines notes fumées et une structure précise confèrent à ce vin une expressivité exceptionnelle. Puissance et concentration s'accompagnent d'une finesse remarquable, les tanins sont serrés et parfaitement intégrés. Un Smith Haut Lafitte plein d'énergie et promis à un brillant avenir.

### Profil aromatique:

Un parfum aux multiples facettes, élégant et délicat, avec des notes de cardamome et d'épices nobles de cassis, d'une grande puissance. En bouche, il se révèle complexe, avec une structure tannique dense, une race raffinée et une pureté impressionnante, une texture cacaotée et un corps bien maîtrisé. La finale est concentrée, avec des notes de cerise sauvage et une noblesse amère en arrière-bouche.

### Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Pessac-Léognan AOC

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2032-2060

**Cépage(s):** 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**N° article:** 0564525

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château Smith Haut Lafitte**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Vinum 99/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 18.5/20  
**Cépage(s):** 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**A boire:** 2032-2060  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.