



2020 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Le numéro 1 à Léognan

Description:

Le Smith Haut Lafitte Blanc est un vin très particulier parmi les vins blancs de Bordeaux. En effet, avec plus de 90%, il possède la plus grande proportion de sauvignon blanc de tous les meilleurs blancs de la région. En complément, il y a toujours une petite part de sémillon et de sauvignon gris. Les vignes poussent sur un terroir typique des Graves, composé de gravier et d'argile avec un peu de calcaire. C'est ce qui donne à ce vin son arôme unique de silex associé à une minéralité crayeuse.

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Bouquet dense de pamplemousse, de zestes d'orange et de kumquats compotés, puis de feuille de bananier et de mandarine. Bouche complexe et crémeuse, d'une vivacité racée, avec corps plein d'énergie. Belles notes de craie dans la finale concentrée aux arômes de Golden Delicious et de jus de coing.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Smith Haut Lafitte

Notation(s):

Jeb Dunnuck 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon

Référence:

0555420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Jeb Dunnuck 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20 |
| Cépage(s): | 90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |