



Chateau Smith Haut Lafitte Rouge

Chateau Smith Haut Lafitte

Druerne til denne rødvin dyrkes økologisk, og man er så småt begyndt at inkorporere visse biodynamiske teknikker også. Høsten foregår med håndkraft. Kun de bedste druer udvælges - først i marken og senere i kælderen, hvor optisk sortering ved hjælp af lyssensorer anvendes.

Druerne, som er et blend af ca. 60 pct. cabernet sauvignon, 30 pct. merlot og resten cabernet franc og petit verdot, vinificeres i temperaturregulerede trætanke af varierende størrelse. Vinen lagres efterfølgende i 18 måneder "sur lie" (på resterne af drueskaller, frugtkød og kerner) på franske egefade fremstillet af Smith Haut Lafittes egne bødkere. Ca. 60 pct. af fadene er nye.

Resultatet er en blød og fyldig rødvin med tydelig grafit-karakter og generøse noter af blåbær, boysenbær modne figner, krydderier og læder.

Land	Frankrig	James Suckling 98-99 point
Område	Bordeaux	Robert Parker Wine Advocate 97-99 point
Alkoholprocent	13%	Decanter 98 point
Indhold	75	Wine Spectator 97-100 point
Vintype	Rødvin	
Druer	Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot	