



CHÂTEAU SMITH-HAUT LAFITE - BLANC

PRODUIT

Le Smith-Haut-Lafite Rouge 2020 séduit immédiatement par sa robe dense, très sombre presque noire avec des reflets bleuâtres.

Le nez évolue sur des fruits noirs (cassis, mûre), puis s'enrichit avec l'agitation de notes épicées (régisse, badiane), de tabac blond, de graphite, avec des touches empyreumatiques et minérales très terrestres.

En bouche, l'attaque est ample, puissante mais déjà très harmonieuse : tanins fermes, bien enrobés, texture veloutée à l'arrière-plan, fraîcheur intérieure marquée, matière riche et concentrée.

La finale est longue, persistante, salivante, sur le fruit noir, les épices et une belle minéralité qui laisse une empreinte après chaque gorgée.

Un grand vin, doté d'un excellent potentiel de garde (20-30 ans), déjà impressionnant mais qui gagnera à être ouvert après quelques années.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

James Suckling : 97/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris