

Technische Fiche

Petit Smith Haut Lafitte Blanc

SPECIFICATIES

Kleur: De vacht heeft een mooie lichtgele kleur.

Neus: Expressief mengt de neus geuren van geel fruit (perzik, abrikoos) en witte bloemen (acacia's, oranjebloesem) met elegante citrusnoten.

Mond: De aanval is evenwichtig en van een mooie spanning. Het gehemelte verleidt met zijn dichtheid en fluweelzachte toets. Van een mooie lengte wordt het gehemelte ondersteund door een gulzige zuurgraad en een grote mineraliteit. Het gehemelte onthult fruitige en bloemige aroma's die zich vermengen met minerale, kruidige en empyreumatische tonen die een smakelijke complexiteit geven aan deze wijn die met authenticiteit zijn terroir van oorsprong uitdrukt.

SOMMELIER TIPS

Tweede wijn van het befaamde & gerenommeerde Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves. Gemaakt tijdens het mengproces van Château Smith Haut Lafitte, wordt Le Petit Haut Lafitte gevinifieerd & verouderd met dezelfde zorg als de Grand Vin. Van de wijngaard tot de kelder, alle productietechnieken zijn identiek. De druiven worden met de hand in kleine kratten geplukt & in een zuurstofvrije omgeving geperst om het aromatische potentieel van de bessen te behouden. De gisting vindt plaats in Franse eiken vaten (50% nieuw) na een koude zetting van de sappen. Veroudering van 10 maanden op de droesem met bâtonnage in vaten die op het Château zelf worden gemaakt.

DRUIF

Sauvignon Blanc (80%) en Semillon (20%)

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Pessac-Léognan

CLASSIFICATIE

AOC Pessac-Léognan

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%



Douze
wines
www.douzewines.be