



VASSE FELIX
MARGARET RIVER

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vassefelix.com.au



Tom Cullity - 2020

Appellation : Margaret River

Cépage : 81% Cabernet Sauvignon, 16% Malbec et 3% Petit Verdot

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 18 mois en fût de chêne français, dont 54% neufs

Un mot sur la cuvée

Issu des premières vignes plantées en 1967 à Margaret River, ce vin assemble de Cabernet Sauvignon, de Malbec et de Petit Verdot. Après des vendanges manuelles, les raisins sont fermentés en grappes entières avec des levures indigènes, puis élevés pendant 18 mois en barriques françaises, en conservant une partie sur lies pour préserver structure et complexité.

Le domaine

Fondé en 1967 par le Dr Thomas Cullity, Vasse Felix est le plus ancien vignoble de la région de Margaret River. Le domaine, qui a planté les premières vignes de cabernet-sauvignon, shiraz, malbec et riesling, est géré depuis 1987 par la famille Holmes à Court. Le vignoble de 340 hectares a été certifié bio en 2021. Sous la direction de Virginia Willcock, reconnue Winemaker of the Year 2017, Vasse Felix privilégie une viticulture précise et des vinifications minimalistes. Cette approche a maintenu sa réputation, le domaine ayant été désigné "new world winery of the year" en 2018 par le Wine Enthusiast.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : le nez révèle des arômes de framboise, mûr et zeste d'orange, complétés par des notes florales.

En bouche, une texture veloutée et élégante, avec des tanins fins et bien intégrés, accompagnés de notes savoureuses et d'une subtile touche de tabac, terminant sur une finale longue et raffinée.

Conseils

T° de Service : 14-16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Filet de bœuf en croûte avec réduction de vin

Risotto aux champignons sauvages et parmesan



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.61

Acidité totale (H2SO4) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 0.44 g/L