



VASSE FELIX
MARGARET RIVER



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.33

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 0.58 g/L

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vassefelix.com.au



Premier Sauvignon Blanc - 2022

Appellation : Margaret River

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 11 mois en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée est issue des meilleurs parcelles de Sauvignon Blanc de Margaret River. La vigne bénéficie d'un terroir d'exception, combinant sol bien drainé et climat frais et tempéré, qui favorise une maturation lente et régulière, essentielle pour développer complexité et finesse aromatique. La vendange a eu lieu du 23 février au 11 mars, dans des conditions idéales pour préserver fraîcheur et intensité du fruit. L'élevage de 11 mois en vieux fûts français permet au vin de développer complexité, structure et équilibre, tout en préservant son fruit pur et sa fraîcheur naturelle.

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 : Au nez, le vin développe mangue, fruits tropicaux, citron et herbes fines. En bouche, il est juteux, texturé, savoureux et sec, avec une finale longue et élégante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

Accords

Fruits de mer et huîtres fraîches

Poissons grillés ou en sauce légère