



VASSE FELIX
MARGARET RIVER



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.21

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 0.76 g/L

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vassefelix.com.au



Filius Chardonnay - 2024

Appellation : Margaret River

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 7 mois en fût de chêne français, dont 13% neufs

Un mot sur la cuvée

Chardonnay contemporain issu de Margaret River, élaboré à partir de plusieurs parcelles et clones sélectionnés pour leur finesse naturelle. Vendangé précocement, il est fermenté exclusivement avec des levures indigènes, principalement en fûts de chêne français (dont une faible proportion en foudre), puis élevé 7,5 mois avec bâtonnage mesuré. Le vin se distingue par une expression fraîche, élégante et saline, portée par des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes confits, de fleurs blanches et de subtiles notes grillées, avec une bouche longue, tendue et finement crayeuse. Accessible jeune, il gagnera en complexité sur 2 à 5 ans.

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 : Nez expressif et élégant mêlant fleurs blanches, nectarine, citron confit, agrumes frais, notes de jasmin, touche de fruits exotiques et une subtile minéralité.

Bouche fraîche et vibrante, portée par une acidité naturelle bien intégrée et une trame saline. La texture est fine et crayeuse, avec une belle longueur, un équilibre précis et une finale sèche, délicate et élégante.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Saumon grillé

Gratins de légumes