



VASSE FELIX
MARGARET RIVER



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.45

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.3 g/L

Sucre résiduel : 0.68 g/L

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vassefelix.com.au



Premier Cabernet Sauvignon - 2021

Appellation : Margaret River

Cépage : 86 % Cabernet Sauvignon, 14 % Malbec

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 19 mois en fût de chêne français, dont 37% neufs

Un mot sur la cuvée

Élaboré à partir de raisins issus des meilleurs parcelles de Wilyabrup, au cœur de Margaret River, ce Cabernet Sauvignon provient de sols anciens bien drainés composés de gravier ferrugineux. Le vignoble bénéficie d'un climat côtier tempéré qui favorise un mûrissement long et régulier, garantissant l'expression pure du cépage. Les raisins sont vendangés manuellement et fermentés à 100 % avec levures indigènes. L'élevage s'effectue pendant 19 mois en barriques françaises, suivi de 2 mois de mise en assemblage en cuve.

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 complexe mêlant des arômes de fruits des bois, des nuances herbacées et de sous-bois, ainsi que des notes florales

La bouche est élégante, structurée par des tannins fins, alliant fraîcheur, profondeur et longueur.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Plats en sauce aux champignons

Carré ou épaule d'agneau