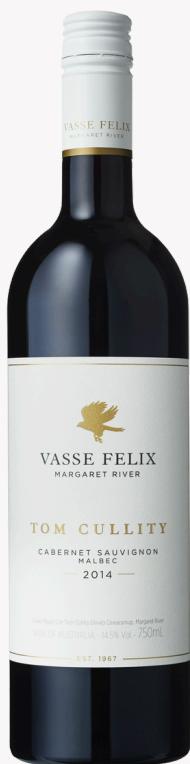


VASSE FELIX
MARGARET RIVER



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.52

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 0.41 g/L

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vasselfelix.com.au



Tom Cullity - 2021

Appellation : Margaret River

Cépage : 81% Cabernet Sauvignon et 19% Malbec

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 16 mois en fût de chêne français, dont 68% neufs

Un mot sur la cuvée

Issu des premières vignes plantées en 1967 à Margaret River, ce vin assemble de Cabernet Sauvignon et de Malbec. Après des vendanges manuelles, les raisins sont fermentés en grappes entières avec des levures indigènes, puis élevés pendant 16 mois en barriques françaises, afin de développer richesse 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 myrtille, prune et zeste d'orange, complétés par des notes florales.

La bouche dévoile une texture veloutée et élégante, avec des tanins fins et une fraîcheur soutenue, terminant sur une longue finale poivrée.

Conseils

T° de Service : 14-16 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Agneau rôti

Plats mijotés