



VASSE FELIX  
MARGARET RIVER

# VASSE FELIX

Margaret River - Australie

[www.vassefelix.com.au](http://www.vassefelix.com.au)



## Heytesbury - 2023

**Appellation :** Margaret River

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols graveleux et limoneux

**Région :** Western Australia

**Élevage :** 8 mois en fût de chêne français et 7 mois en cuves en inox

## Un mot sur la cuvée

Issu des parcelles les plus singulières de Vasse Felix à Margaret River, le HEYTESBURY Chardonnay 2023 est élaboré exclusivement à partir du clone Gingin, reconnu pour sa capacité à exprimer finesse et profondeur. Vendangé manuellement, pressé en grappes entières et fermenté par levures indigènes, le vin est élevé longuement en fûts de chêne français, dont une part significative de bois neuf, puis affiné sur lies pour gagner en complexité et en tension.

## 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 de silex, citron confit et crème fine  
ouche tendue, profonde, à la finale longue et minérale. Un grand vin de gastronomie, précis et élégant, à fort potentiel de garde.

## Conseils

T° de Service : 7 - 9° C

Potentiel de garde : 8 ans et plus

## Accords

Coquilles Saint-Jacques poêlées, beurre noisette

Homard ou langouste, sauce citronnée ou crémeuse



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.13

Acidité totale (H2SO4) : 6.9 g/L

Sucre résiduel : 0.85 g/L