



VASSE FELIX
MARGARET RIVER



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.47

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 0.54 g/L

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vassefelix.com.au



Premier Cabernet Sauvignon - 2022

Appellation : Margaret River

Cépage : 89 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, 1 % Merlot

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 19 mois en fût de chêne français, dont 34% neufs

Un mot sur la cuvée

Élaboré à partir des meilleures parcelles de Wilyabrup, au cœur de Margaret River, ce Cabernet Sauvignon provient de sols anciens bien drainés, riches en gravier ferrugineux. Le climat côtier tempéré permet un mûrissement lent et régulier, assurant une expression pure et intense du cépage. Les raisins sont vendangés à la main et fermentés à 100 % avec des levures indigènes. L'élevage de 19 mois en barriques françaises, suivi de 2 mois en cuve, confère au vin concentration, élégance et structure raffinée, avec un potentiel de garde supérieur à 20 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 complexe associant fruits des bois, touches herbacées et nuances de sous-bois, relevé de notes florales, d'épices douces et d'une pointe de cuir.

Bouche élégante et charnue, soutenue par des tannins fermes et raffinés, offrant un bel équilibre entre fraîcheur, profondeur et persistance.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Agneau rôti au thym

Entrecôte maturée, pommes grenailles et moelle