



VASSE FELIX
MARGARET RIVER



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.54

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 1.1 g/L

VASSE FELIX

Margaret River - Australie

www.vassefelix.com.au



Filius Cabernet Sauvignon - 2022

Appellation : Margaret River

Cépage : 80.4% Cabernet Sauvignon et 9.6% Malbec

Terroirs : Sols graveleux et limoneux

Région : Western Australia

Élevage : 11 mois en fût de chêne français usagé (1-5 ans)

Un mot sur la cuvée

Un Cabernet Sauvignon de Margaret River moderne, complété par une touche de Malbec, reflétant fidèlement tous les caractères emblématiques de la région. Ce vin se distingue par un profil lumineux et fruité, accessible dès sa jeunesse. Le millésime 2022, frais et sec avec des rendements faibles, a produit des arômes concentrés et précis. Les baies, partiellement égrappées, ont fermenté entières avec levures indigènes en cuves rotatives, puis le vin a été élevé 11 mois en barriques françaises, avec interventions minimales, préservant la fraîcheur, la pureté et l'expression naturelle du fruit.

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 : arômes de fruits noirs mûrs et de subtiles épices, soulignés par une touche de bois fin, offrant une ouverture harmonieuse et séduisante.

Bouche : attaque douce et juteuse, fruits noirs intenses, acidité fraîche et tannins fins, finale persistante sur cassis et chocolat noir.

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Tajine d'agneau aux pruneaux et épices douces

Filet de bœuf en croûte avec sauce aux morilles