

VASSE FELIX
MARGARET RIVER



VEGAN

Informations techniques

Alcool : 14,5%

pH : 3,54

Acidité totale : 6,1 g/L

Sucre résiduel : 0,51 g/L

VASSE FELIX

Margaret River – Australie-Occidentale – Australie

---

www.vassefelix.com.au

Premier Cabernet Sauvignon - 2020

Appellation : Margaret River

Cépages : 85% Cabernet Sauvignon, 13% Malbec, 1% Petit Verdot, 1% Merlot

Terroirs : parcelles de Wilyabrup, loams graveleux anciens et drainants, climat maritime

Région : Australie-Occidentale

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français, dont 33% neuves

Un mot sur la cuvée

Élaborée chaque année depuis 1972, cette cuvée est le Cabernet Sauvignon de référence de Margaret River, alliant élégance, générosité et aptitude au vieillissement. Les petites parcelles de Wilyabrup sont vinifiées séparément en baies entières et en levures indigènes, avec des macérations allant jusqu'à 30 jours, puis assemblées après un élevage oxydatif traditionnel. Millésime rare, 2020 a conjugué faibles rendements et été sec et ensoleillé, idéal pour la maturité des tanins.

Le domaine

Fondé en 1967 par le Dr Tom Cullity, Vasse Felix est le premier domaine viticole de Margaret River. On lui doit les premières plantations de Cabernet Sauvignon, Shiraz, Malbec et Riesling de la région. Depuis 1987, la famille Holmes à Court conduit le domaine. Cheffe de chai depuis 2006, Virginia Willcock, élue vigneronne de l'année en 2017, défend une viticulture de précision et une intervention minimale pour exprimer chaque parcelle. Membre certifié de Sustainable Winegrowing Australia, Vasse Felix a été désigné « New World Winery of the Year » par Wine Enthusiast en 2018.

Notes de Dégustation

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

Bouche : juteuse, intense et voluptueuse en attaque, portée par des tanins très fins et poudrés. Souple mais assise, élégante et tendue, sur une framboise fraîche concentrée, avec la gousse de vanille et une muscade épicée en finale.

Conseils

Température de service : 14–16 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Côte de bœuf maturée, beurre à la truffe noire

Filet de chevreuil, sauce poivrade et airelles