

FICHE TECHNIQUE

CULLEN CABERNET SAUVIGNON 2011

Notes de dégustation:

C'est la grande cuvée du domaine, nommée ainsi en souvenir de la mère de Vanya Cullen, une femme d'une grande simplicité et de grande classe. La robe qui a beaucoup d'éclat est d'une grande profondeur. Le nez révèle des arômes de mures, de cerises noires et de cassis rehaussés par des notes de chocolat, d'anis et de cèdre. Le vin est pur, soyeux, complexe, sans aspérité. Tout est en équilibre, les tannins lisses et murs enrobent parfaitement le fruit sur la prune et le cassis. Une main de fer dans un gant de velours. Potentiel de garde de plus de 30 ans. Ce vin constituerait un parfait intrus dans une dégustation l'aveugle de Bordeaux !

VIN : CULLEN CABERNET SAUVIGNON 2011

COUNTRY : AUSTRALIE

REGION ET SOUS REGION : MARGARET RIVER, WILLYUBRUP

APPELLATION : PAS APPLICABLE

GRAPES : 80% CABERNET SAUVIGNON, 12% MERLOT, 4% MALBEC.
3% CABERNET FRANC ET 1% DE PETIT VERDOT DU VIGNOBLE DE
CULLEN

AGE DES VIGNES : 1971, 1976, 1988

DENSITE DE PLANTATION: ESTIMATION DE 5000 PIEDS PAR
HECTARE

RENDEMENTS: 4 TONNES PAR HECTARE

SOL : ALLUVIONNAIRES, GRANITIQUE, LIMONO-SABLEUX AVEC UN
SOUS-SOL LATERITIQUE

CULTURE : BIODYNAMIQUE

PLUVIOMETRIE : 800-900 MM PAR AN

IRRIGATION : NON

TAILLE : SCOTT HENRY

ALTITUDE : 190 METRES

LATITUDE : 34.03 °S

EXPOSITION : DIVERSES

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION : EGRAPPAGE, FERMENTATION DE 35

JOURS.MACERATION DE 49 JOURS AVEC PIGEAGE ET
REMONTAGES

LEVURES : ENDOGENES

ELEVAGE : ELEVAGE EN BARRIQUE PENDANT 19 MOIS DONT 48 %
NEUVES

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 13.5% %

SUCRE RESIDUEL: 0,35 G/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C

