



## **CABERNET SAUVIGNON TOM CULLITY 2014, VASSE FELIX**

Lavet på 80 % Cabernet Sauvignon, 16 % Malbec og 4 % Petit Verdot fra mark plantet i 1967 i en perfekt årgang. Modnet 18 måneder på barriques af fransk eg - 62 % nye og resten 1-4 år gamle fade.

Fantastisk duft - kompleks og fokuseret på en gang, intens og frisk: solbær, ribs, hindbær, kirsebær, tobak, tang, jord, beder, vanilje, peber og røg. Tæt og veldefineret i smagen med faste, men silkebløde tanniner og en næsten uendelig eftersmag. Meget stor vin, der vil udvikle sig over mange år.

Til det bedste okse eller lammekød.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Australien

**OMRÅDE:**

Margaret River

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2038

**ALKOHOL:**

14,5 %

**VELEGNET TIL:**

Lam Løbende vildt Oksekød