

FRANK PHÉLAN

Frank Phélan

JAMES SUCKLING : 93

"Serious second wine from Phelan."

Vendanges du 24 septembre au 10 octobre

2

Avril à juin: températures fraîches jusqu'à la mi-juin. Pluviométrie importante sur ces deux mois. Débourrement et floraison précoces.

Juillet à septembre : été chaud et sec ponctué d'orages et d'épisodes caniculaires.

Absence de stress hydrique majeur grâce à notre terroir de graves argileuses. Parfait état sanitaire du raisin aux vendanges.

60% Cabernet Sauvignon 36% Merlot 4% Petit Verdot

0

Élevage en barriques - 14 mois

Alcool - 13,8 % vol. pH - 3,9

1

Le nez est un concentré de fruits rouges savoureux mêlés à de délicates notes florales de vieille rose.

La bouche est tendre, charnue et gourmande. Très voluptueuse en attaque, la texture du milieu de bouche est enveloppante et dévoile une trame tannique précise.

La fraîcheur du millésime se révèle en finale et donne de l'allonge au vin.

9

VIGNOBLE - 70 hectares
ÂGE MOYEN DES VIGNES - 35 ans
DENSITÉ - 10 000 pieds/hectare
PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT
58 % Cabernet Sauvignon
39% Merlot
1,5% Petit Verdot
1,5% Cabernet Franc