

# **FRANK PHELAN 2011**

## **Récolte :**

- **Merlot** : du 5 au 19 septembre
- **Cabernet Sauvignon** : du 19 au 28 septembre

## **Commentaire de dégustation du 31 Janvier 2014**

Couleur éclatante avec une robe rouge rubis soutenue et des reflets grenat.

Très belle présentation au nez avec une grande pureté sur des notes intenses de fruits rouges. Les notes de cerises cueillies à maturité dominent.

En bouche, l'attaque est **suave** puis laisse place à un milieu de bouche tapissé de tanins remarquablement soyeux. Nous retrouvons en fin de bouche une belle densité avec des saveurs qui rappellent les notes fruitées du nez.

**Ce Frank Phélan se caractérise par sa dimension gourmande, sa profondeur, ses tanins charnus et sa fraîcheur.**

## **ENCEPAGEMENT DU MILLESIME :**

Cabernet Sauvignon : 40 %  
Merlot : 60 %

## **CARACTERISTIQUES CLIMATIQUES DE L'ANNEE :**

### ➤ **Pluviométrie :**

Une pluviométrie hivernale faible, un printemps très sec. Un été et un mois de septembre avec de fortes précipitations.

### ➤ **De la floraison aux vendanges :**

- Températures printanières élevées ayant provoqué une pousse importante de la vigne.
- Floraison homogène, précoce et rapide avec peu d'écart entre Merlot et Cabernet Sauvignon.
- Véraison lente, terminée fin juillet début août, selon les zones.
- Phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages, particulièrement marqué sur les merlots.
- Effeillage et décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle.

### ➤ **Les vendanges :**

- Quelques parcelles ont été récoltées durant la première quinzaine du mois de septembre suite à un passage d'orage de grêle, le reste des vendanges se fera avec un temps agréable et de manière méthodique pour assurer la maturité de chaque parcelle.