

## **FRANK PHELAN** **MILLESIME 2012**

### **Récolte :**

- **Merlot** : du 8 au 14 octobre.
- **Cabernet Sauvignon** : du 13 au 19 octobre

### **Commentaire de dégustation du 15 Janvier 2015**

Nez de fruits rouges présentant une belle maturité (cerise, fraise).

La texture est délicate avec une mise en bouche dominée par la sucrosité, la gourmandise et la rondeur. Les tanins sont soyeux et procurent une belle densité en milieu de bouche. Très agréable en finale par sa suavité et son goût persistant, Frank PHELAN 2012 s'appréciera dès son plus jeune âge.

### **ENCEPAGEMENT DU MILLESIME :**

Cabernet Sauvignon : 60 %  
Merlot : 40 %

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

#### ➤ **Pluviométrie :**

Février et mars ont été relativement secs. La pluviométrie du mois d'avril fût deux fois supérieure à la normale. Les mois de juillet et septembre 2012 ont été très secs avec une dégradation des conditions climatiques à partir de fin septembre.

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

Floraison : Hétérogène. Suite à un « débourrement » tardif, la floraison est étalée sur juin.  
Véraison : Etalée sur le mois d'août.  
Coulure : Faible et variable entre parcelle et cépage.  
Effeuilage : Un effeuillage et un décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle.

#### ➤ **Les vendanges :**

Le changement brutal des conditions climatiques de fin septembre impose une attention considérable.

Notre capacité à récolter rapidement (12 jours) permet un travail dans la sérénité.