

FRANK PHELAN **MILLESIME 2013**

Vendanges :

- **Merlot** : du 2 au 7 octobre.
- **Cabernet Sauvignon** : du 8 au 15 octobre

Commentaire de dégustation

Belle couleur rouge rubis complétée par une grande brillance.

Nez intense et complexe aux notes de fruits frais (griotte, framboise) complétées par des arômes de torréfaction, grillés, vanillés.

La bouche est élégante, gouteuse et procure une grande fraîcheur.

Les tanins sont fins et procurent une très belle texture sur un fond épicé.

L'équilibre et l'ouverture aromatique rendent ce vin déjà agréable et facile à déguster.

ENCEPAGEMENT DU MILLESIME :

Cabernet Sauvignon : 57 %

Merlot : 43 %

CARACTERISTIQUES CLIMATIQUES DE L'ANNEE :

➤ **Pluviométrie :**

Un printemps très humide et frais. Un été sec. Un mois de Septembre moins pluvieux dans l'appellation St Estèphe que sur le reste du Médoc nous a permis d'aller chercher la maturité et d'aborder les vendanges sereinement.

➤ **De la floraison aux vendanges :**

- Débourrement homogène sur début Avril
- Floraison : La fraîcheur de fin Mai début Juin et les fortes précipitations ont entraîné de manière globale un phénomène de coulure et de millerandage
- Véraison : Etalée sur le mois d'Août, voire fin Août
- Effeuilages :
 - Un effeuillage entre fin Juin et début Juillet, en fonction du stress hydrique de chaque parcelle.
 - Un effeuillage coté « couchant » généralisé dès le mois de septembre afin de favoriser l'aération des grappes.

➤ **Les vendanges :**

- Du 2 au 15 Octobre sous un temps sec avec un arrêt de deux jours.