

FRANK PHELAN 2018

Vendanges : du 24 septembre au 11 octobre 2018

Conditions climatiques :

D'avril à juin : températures douces en avril et chaudes en juin. Le mois de mai est marqué par des épisodes pluvieux assez longs.

Mai et juin : juin période plutôt chaude et excédentaire de 105mm à la moyenne des 23 dernières années à Phélan Ségur. Année à très forte pression mildiou que nous avons maîtrisé sans excès de traitement.

Juillet à septembre: sec et chaud. Les graves argileuses de Saint-Estèphe ont accumulé l'eau en sous-sol durant le printemps. Cette eau a été relarguée pendant la phase de sécheresse estivale

Septembre à octobre : L'orage du 6 Septembre (80% pluviométrie du mois) a permis d'éviter un stress hydrique trop important et a créé des conditions de maturation idéales. Les vendanges du 24 septembre au 11 octobre avec deux arrêts de 3 jours.

Assemblage : 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Analyses : Degré : 13.5%vol

Commentaire de dégustation :

Robe rouge rubis intense aux reflets violacés.

Nez de fruits frais, intense, belle pureté aromatique.

Attaque souple et goûteuse. La trame tannique déroule tout en finesse et laisse place à une finale persistante

Gourmand et élégant à la fois, Frank Phélan 2018 procure un plaisir immédiat.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Oenologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

