



Vendanges du 14 septembre au 26 septembre

## 2

Viticulture environnementale

*Sustainable viticulture*

Rendement = 28 hl/ha

*Yield = 28 hl/ha*

80% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

## 0

Élevage en barriques - 14 mois

*Barrel ageing - 14 months*

Alcool - 14 % vol.

pH - 3,9

IPT - 85

## 2

Frank Phélan 2022 est la "Gourmandise faite vin."

Sa robe profonde et violacée illustre toute la richesse du millésime.

Son nez est intense et complexe ; les fruits murs mais croquants, les fines épices dominent.

La forte représentation du Merlot dans l'assemblage contribue à ce « toucher » de bouche si séduisant. Les tanins sont soyeux, leur tramé est délicat ; la finale est longue et suave. Quel plaisir ! **L'harmonie est parfaite entre la puissance, la concentration et la gourmandise de ce très beau vin.**

*Frank Phélan 2022 is "Gourmandise made into wine."*

*Its deep purple colour illustrates all the richness of the vintage.*

*The nose is intense and complex, dominated by ripe but crunchy fruit and fine spices.*

*The high proportion of Merlot in the blend contributes to the seductive mouthfeel. The tannins are silky and delicately structured. The finish is long and smooth. What a pleasure! **There is perfect harmony between the power, concentration and generosity of this very fine wine.***

## 2

VIGNOBLE - 70 hectares

ÂGE MOYEN - 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION - 10 000 pieds/ha

PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon

39% Merlot

1,5% Petit Verdot

1,5% Cabernet Franc