

FRANK PHÉLAN

Frank Phélan

GOURMAND - CHARNU - JUTEUX

Gourmand - fleshy - juicy

Vendanges du 18 septembre au 11 octobre

Viticulture environnementale innovante

Innovative sustainable viticulture

Levures indigènes parcellaires

Selected indigenous yeasts

2

50% Merlot

42% Cabernet Sauvignon

8% Cabernet Franc

Élevage en barriques - 14 mois

Barrel ageing - 14 months

Alcool - 13 % vol.

pH - 3,78

IPT - 77

0

Le nez offre une intensité aromatique remarquable sur des arômes de fruits rouges croquants et de délicates notes florales.

L'attaque est ronde, charnue et sensuelle. Le vin est gourmand et tendre. Il développe une jolie structure enrobée d'un fruit juteux.

Tout est en place dans ce millésime. Son équilibre et son harmonie lui permettent d'être dégusté dans ses plus jeunes années.

The nose is remarkably intense, with aromas of crunchy red fruit and delicate floral notes.

The attack is round, fleshy and sensual. The wine is delicious and tender. It develops a lovely structure enveloped in juicy fruit.

Everything is in place in this vintage. Its balance and harmony mean that it can be enjoyed in its youth.

2

3

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