

Vendanges du **10 au 26 septembre**

2

Levures indigènes parcellaires

Indigenous yeasts with plots origin

Rendement = 29 hl/ha

Yield = 29 hl/ha

62% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

Élevage en barriques - 14 mois

Barrel ageing - 14 months

Alcool - 13% vol.

pH - 3,78

IPT - 75

0

Porté par de très beaux Cabernet Sauvignon, Frank Phélan 2025 dévoile un nez éclatant de fruits rouges et noirs frais, aux accents floraux.

La bouche, tendre et juteuse, s'appuie sur des tanins fins qui dessinent un vin précis et gourmand.

Un vin de plaisir, savoureux et équilibré, fidèle à l'esprit de Saint-Estèphe.

2

Benefiting from the very fine Cabernet Sauvignon this year, Frank Phélan 2025 reveals a vibrant nose of fresh red and black fruit, enhanced by floral notes.

The soft and juicy palate is underpinned by delicate tannins that give the wine a precise yet generous character.

An easy-drinking, flavourful and well-balanced wine, true to the spirit of Saint-Estèphe.

5

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