

FRANK PHÉLAN



CROQUANT - FRAIS - FRUITÉ
Crunchy - fresh - fruity

Vendanges du 30 septembre au 14 octobre

2

Levures indigènes parcellaires

Selected indigenous yeasts

Rendement = 30hl/ha

Yield = 30hl/ha

57% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

3% Cabernet Franc

0

Élevage en barriques - 14 mois

Barrel ageing - 14 months

Alcool - 13% vol.

pH - 3,71

AT - 3,24

2

Belle couleur rouge rubis aux reflets brillants.

Le nez est séduisant par sa fraîcheur. Il dévoile des notes florales (violette, pivoine) et épicées (douces notes poivrées).

Le défilé d'arômes se poursuit. Les **fruits rouges croquants** (cerise bigarreau) apparaissent dès l'attaque en bouche et procurent une **sensation de gourmandise**.

Les tanins fins et élégants dessinent un **milieu de bouche soyeux**.

La finale gouteuse et précise illustre la justesse du millésime.

Beautiful ruby-red colour with brilliant reflections.

The nose charms with its freshness, giving up floral notes (violet, peony) and hints of spice (soft peppery notes).

The aromas keep coming. **Crunchy red fruit** (sweet cherry) appears on the front palate, providing **a lush sensation**.

The fine, elegant tannins create **a silky mid-palate**.

The flavourful finish illustrates the precision of the vintage.

4

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