

Frank Phélan Saint-Estèphe

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	60 % Merlot, 30 % Cabernet-sauvignon, 10 % Cabernet franc
Appellation	Saint-Estèphe (AOC)
Producteur	Maison Hebrard
Pays	France
Région	Bordeaux
Millésime	2009
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

L'excellent terroir de Phélan Ségur est composé d'alluvions graveleuses et de sables argileux en faible pente. Les couches alluviales sont supportées par une formation marine propre à Saint-Estèphe et constituée de calcaire. Le vignoble s'étend sur 64 ha et l'âge moyen des vignes est de 30 ans. Frank Phélan est constitué de certaines parcelles ne rentrant pas dans l'assemblage du premier vin, ainsi que de jeunes vignes.

Vinification et vieillissement

La récolte est effectuée manuellement en cagettes. Un tri sévère s'effectue sur un tapis convoyeur avant l'égrappage. Après un léger foulage, les raisins sont placés, par lots de parcelles, en cuves inox thermo-régulées afin d'y effectuer leurs fermentations. Pendant une dizaine de jours, des remontages assurent l'extraction des jus. S'en suit une période de macération d'une vingtaine de jours avant le départ de la fermentation malolactique. L'assemblage final est réalisé juste avant la mise en barriques, dont 50 % d'entre elles sont neuves. L'élevage durera généralement entre 14 et 18 mois.

Caractéristiques

Robe rouge foncé aux reflets pourpres. Un nez fin avec la complexité du fruit mûr et des arômes secondaires. Un vin qui présente un bel équilibre en bouche avec des tanins sapides et une jolie persistance rétro nasale.

Accords mets et vins

Idéal avec du gibier, des viandes rouges ou des fromages corsés.

Autres informations

Second vin du Château Phélan Ségur, Frank Phélan est le digne héritier de son aîné.

Code produit

Québec : 11873641

