

Sigva

Frank Phélan 2020

Artikelnummer: X5072MC1301/6

Ursprung: Bordeaux, SAINT-ESTEPHE

Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot

Årgång: 2020

Volym: 750ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

På näsan känner vi struktur och doft av mörka och röda bär som svarta vinbär & plommon. I munnen finns fruktigheten som på näsan av mörka bär, plommon och även en viss friskhet i röda bär.

Eftersmaken är lång och elegant, med frukt, fat och tanniner.

Ett vin med stor elegans som uttrycker Saint-Estèphes karaktär! Vinet har en tydlig fruktig struktur och viss strävhet.

Frank Phélan är drickvänligt nu tack vare den fina strukturen på frukten i vinet, men kan lagras i några år om man vill.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna plockas för hand, med största omsorg!

Jäsningen sker under cirka tio dagar, kännetecknad av regelbunden överpumpning. Sedan sker maceration i cirka tjugo dagar. Vinet provsmakas varje dag för att bestämma när de ska separera juicen från skalen.

Efter pressning och separering hålls vinerna de på fat för att påbörja den malolaktiska jäsningen.

Vinerna blir mjukare och rundare allt eftersom de vilar i faten i 14 månader därefter buteljeras vinet och redo att drickas!

Passar till:

Frank Phélan är ett köttvin som passar till det klassiska som Entrecôte med Bea, Grillade lammracks, Boeuf Bourguignon eller varför inte Vilt (t.ex. hjort eller rådjur) med rotsaker.

Information om producent:

Château Phélan Ségurs historia började i slutet på 1700-talet när Irländaren Bernard O'Phelan lämnade sin hemort Tipperary för att söka lyckan i Bordeaux. På den tiden var Bordeaux en viktig handelsplats och länk till de Brittiska öarna. Nära relationer byggdes mellan familjer som köpte och sålde viner från olika regioner. Dessa relationer var så viktiga att de ledde till allianser och till och med giftermål. Bernard Phélan gifte sig med dottern till Daniel Guestier som på den tiden var en välkänd man inom Bordeauxs vinhandel. Med hjälp av sin svärfar kunde nu Bernard påbörja sitt mål

att producera sina egna viner. 1805 köpte han Clos de Garramey i Saint-Estèphe och 1810 Ségur de Cabanac. När Bernard gick bort år 1841 gick hans egendom, som nu gick under namnet Château Ségur de Garramey, i arv till hans son Frank som ägnade sitt liv åt att förbättra slottets viner. Han blev också borgmästare i Saint-Estèphe, en post han behöll i 30 år. I början på 1900-talet fick Château Ségur de Garramey sitt nya namn: Phélan Ségur, ett namn synonymt med klass och kvalitet. År 2017 köptes hela egendomen av Belgaren Philippe Van de Vyvere som vid tidig ålder introducerades till fina Bordeaux-viner av sin farfar och nu bygger vidare på sin egen familjehistoria. Egendomen består av 70 hektar vingårdar med en medelålder av 35 år. Druvorna planterade är: 59% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc.