



# Charmes de Kirwan

Le second vin de la propriété, Charmes de Kirwan, existe depuis 1993 et a véritablement sa place à part entière dans le vignoble. A l'image de son grand frère Château Kirwan, il provient d'un assemblage des 4 cépages traditionnels et historiques, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot. Il bénéficie de la même attention technique à la vigne et au cuvier pour sa vinification ; sélection parcellaire, double tri dès la réception de la vendange, remplissage par gravité des cuves ciment, vinifications conduites en douceur.

Sa seule différence avec Château Kirwan, tient dans son assemblage. On lui réserve une part plus importante de merlots, en général issus de parcelles à la texture un peu plus légère, composées de graves sableuses où l'argile est peu présente. Elles confèrent ainsi au vin un caractère particulièrement fruité, gourmand, où la rondeur et la souplesse sont privilégiées à la structure. Complété par un élevage adapté, Il en résulte une facilité à être bu jeune, avec un pic de maturité autour de 10 ans.

Appellation : Margaux, 2<sup>ème</sup> vin de Château Kirwan

Terroir : Graves sableuses peu argileuses

Encépagement : Cabernet Sauvignon – Merlot  
Cabernet Franc – Petit verdot

Tri : Récolte manuelle en petites cagettes, et double tri au cuvier.

Vinification : En cuves ciment thermorégulées, de forme tulipe  
Fermentation alcoolique et malolactique ont lieu simultanément pour plus de fraîcheur et pureté aromatique.

Elevage : En cuves béton et en barriques

Approche environnementale : Développement durable, préservation de la biodiversité, traitements naturels favorisés



CHÂTEAU  
*Kirwan*  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## DÉGUSTATION

---

### Millésime 2019 : (dégustation de Philippe Delfaut - Octobre 2021)

Ce millésime 2019 de Charmes de Kirwan porte bien son nom. Mis en bouteilles en juin 2020, il affiche déjà un charme gourmand quasi irrésistible.

La récolte généreuse en 2019 a permis de faire une très belle sélection pour l'assemblage. Le résultat est un vin au fruit éclatant mêlant les fruits rouges et roses, mais aussi de jolies notes d'épices douces, de cannelle, de vanille, de graines torréfiées et même de brioche au beurre. Tout est rondeur et douceur dans ce vin, les tanins sont à peine perceptibles, la dégustation ressemble à une caresse sur le palais. Une délicieuse sensation et nul besoin d'attendre quelques années pour en profiter, ce Charmes de Kirwan 2019 est prêt pour enchanter vos papilles.

### **Assemblage**

▪ 58% Cabernet Sauvignon ▪ 32% Merlot ▪ 10% Cabernet Franc

**Elevage 20 mois en cuves tulipes en béton et en barriques**

92 pts James SUCKLING

90 pts Decanter

91 pts Yves Beck

