



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^{ème} 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 2020 : (dégustation de Philippe Delfaut - Janvier 2023)

Ce millésime 2020 de Charmes de Kirwan a une belle couleur grenat qui indique qu'il n'y a pas encore d'évolution visible. Le vin est encore dans sa phase de jeunesse.

Au nez, les herbes aromatiques et le poivre doux se mêlent aux fruits noirs comme la mûre ou la myrtille. Une jolie touche minérale comme la pointe de crayon ajoute à la complexité aromatique.

En bouche le vin évolue progressivement vers plus d'ampleur, porté par des tanins fins, savoureux et présents, qui donnent de la longueur.

Encore 1 ou 2 ans en bouteille et il exprimera parfaitement l'élégance des graves de Margaux.

A boire entre 2024 et 2035

Assemblage

▪ 50% Cabernet Sauvignon ▪ 45% Merlot ▪ 5% Petit Vervot

Elevage 18 mois en cuves tulipes en béton et en barriques

93 points James SUCKLING

90 pts Guide Vert 2024 Revue du Vin de France

