



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



CHATEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

DÉGUSTATION

Millésime 2016 : (dégustation de Philippe Delfaut novembre 2018)

Le vin affiche une belle robe grenat et un nez déjà expressif et ouvert, où domine le fruit, si intense sur ce millésime. On devine des notes de cerise, de cassis, de poivre et de cannelle ainsi que quelques notes fumées. L'attaque en bouche est ronde et moelleuse, mais aussi fraîche, car soutenue par une belle acidité. La vanille et les notes d'élevage complètent le bouquet. De fins tanins se développent peu à peu pour donner plus de persistance. Au final, un millésime remarquable pour son fruit, sa complexité et sa fraîcheur, qui plaira aux amateurs de vins jeunes, mais qui se bonifiera aussi pendant de longues années.

Assemblage

▪ 46% Cabernet Sauvignon ▪ 42% Merlot ▪ 6% Cabernet Franc ▪ 6% Petit Verdot

Elevage 16 mois en barriques dont 20% neuves

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2019

