



# 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

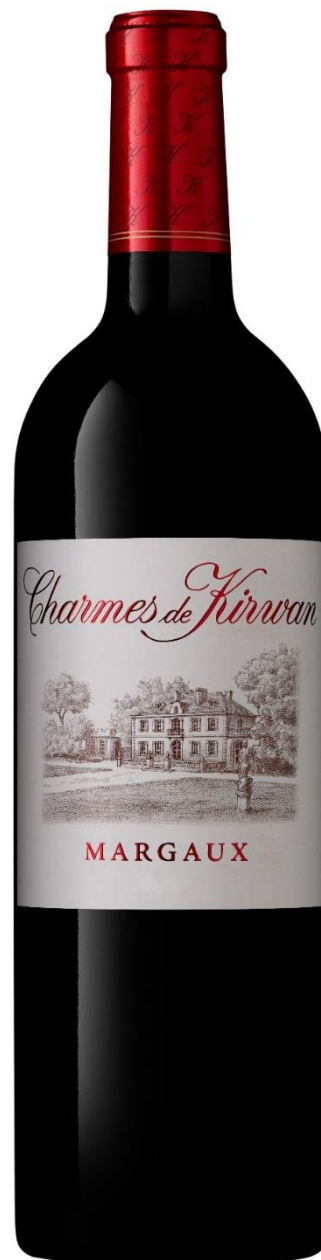
Encépagement : Cabernet Sauvignon – Merlot  
Cabernet Franc – Petit verdot

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



CHATEAU  
*Kirwan*  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## DÉGUSTATION

---

Millésime 2017 : (dégustation de Philippe Delfaut - Novembre 2020)

Une belle couleur grenat indique un vin encore jeune sans trace d'évolution.

Le nez est complexe, mêlant les fruits mûrs avec de fines notes de bois et de vanille.

Après une attaque fraîche et douce, la bouche est ronde, volumineuse et juteuse. On apprécie à nouveau les fruits rouges et noirs bien mûrs, auxquels s'ajoutent quelques notes poivrées.

Les tanins sont discrets, ils montrent un joli grain et participent à la longueur en bouche.

On peut boire ce vin par gourmandise, tout en sachant qu'il se bonifiera encore pendant une dizaine d'années.

### **Assemblage**

▪ 28% Cabernet Sauvignon ▪ 57% Merlot ▪ 10% Cabernet-Franc ▪ 5% Petit Verdot

**Elevage 16 mois en barriques dont 20% neuves**

91 pts James SUCKLING

