



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 2021 : (dégustation de Philippe Delfaut - Septembre 2024)

Charmes de Kirwan 2021 affiche une belle couleur rubis / cerise griotte. Au nez la cerise bien mûre domine dans un premier temps, évoluant vers des notes de pâte d'amande et de réglisse.

L'attaque en bouche est souple, ouverte et s'anime par une jolie acidité qui favorise l'expression aromatique. On note que la forte proportion de petit verdot (19%) apporte de la tension au vin et de la longueur. C'est un vin croquant, digeste et très aromatique. On pourra donc l'apprécier en toutes circonstances assez rapidement.

Assemblage

▪ 42% Merlot ▪ 25% Cabernet Sauvignon ▪ 19% Petit Verdot ▪ 14% Cabernet Franc
Elevage 16 mois en cuves tulipes en béton (50%) et en barriques de 1 vin (50%)

91 points James SUCKLING

