



Charmes de Kirwan

FICHE TECHNIQUE GÉNÉRALE



	Second vin du Château Kirwan, 3ème Cru Classé 1855
APPELLATION	AOC Margaux
SUPERFICIE	37 Hectares
TERROIR	Graves pyrénéennes charriées par la Garonne pendant l'ère quaternaire sur une profondeur de 5 mètres. Elles permettent un drainage naturel, un excellent enracinement et portent les 4 différents cépages. Ces parcelles sont situées sur le plateau de Cantenac dont le point culminant « Moulin Robert » est situé à 21m au-dessus du niveau de la mer.
ENCÉPAGEMENT	47% Cabernet Sauvignon ▪ 34% Merlot 10% Cabernet Franc ▪ 8% Petit Verdot ▪ 1% Carménère
SELECTION	Sa seule différence avec le grand vin 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.
DENSITE MOYENNE	10 000 pieds par hectare
RENDEMENT	35-45 hectolitres / hectare en moyenne
CONDUITE DU VIGNOBLE	Travail mécanique et manuel des sols Approche raisonnée et biologique Effeuilage et vendanges vertes Certification environnementale HVE3 (et ISO dans le cadre du SME de Bordeaux)
VENDANGE	Cueillette manuelle en petites cagettes de 6kg et double tri au cuvier Sélection parcellaire par cépage, type de sol, âge.
FERMENTATION	Remplissage des cuves par gravité Levures et bactéries sélectionnées pour réaliser les 2 fermentations alcoolique et malolactique simultanément. 7 à 15 jours en cuves béton de forme tulipe, de petite capacité thermo-régulées à 25/26°C
MACERATION	18 à 25 jours avec dégustation journalière de contrôle
REMONTAGES	2 à 3 fois par jour pendant la phase fermentaire
PRESSURAGE	Dans un pressoir vertical avec contrôle précis de la pression, écoulement gravitaire direct en barrique pour une sélection et une qualité optimale des vins de presse
ELEVAGE	18 à 20 mois en cuves tulipes en béton et en barriques
FILTRATION	Collage en barrique au blanc d'œuf et filtration à la mise en bouteilles uniquement.
PRODUCTION	80 000 bouteilles en moyenne par an

CHATEAU KIRWAN ▪ CANTENAC – 33460 MARGAUX – FRANCE

Tél. : + 33 (0)5 57 88 71 00 – www.chateau-kirwan.com – mail@chateau-kirwan.com

Facebook_ Château Kirwan - Grand Cru Classé 1855 ▪ Instagram_ [chateaukirwan](#) ▪ LinkedIn_ Château Kirwan