



# 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

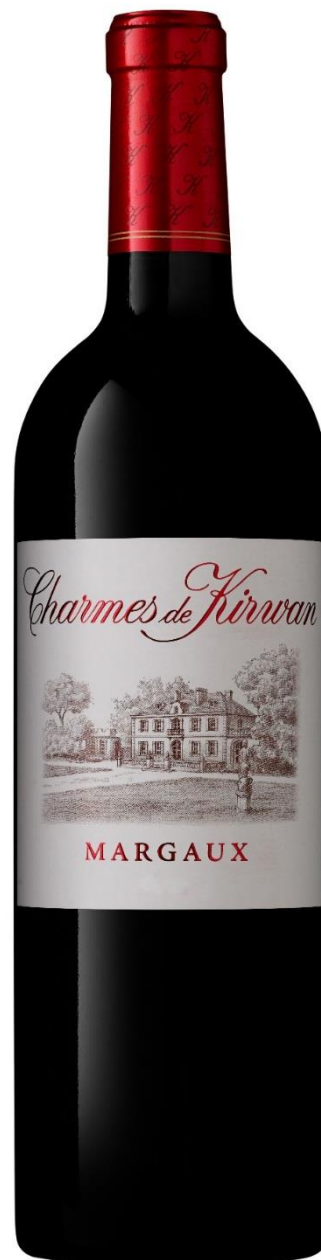
Encépagement : Cabernet Sauvignon – Merlot  
Cabernet Franc – Petit verdot

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 2022 : (dégustation de Philippe Delfaut - Novembre 2024)

La couleur est intense, brillante. Le nez est riche, marqué par les fruits rouges comme la cerise, la fraise mûre, la groseille. La bouche est gourmande, ample, souple, dominée par les arômes de cerise avec de fines notes de kirsch. De fins tanins participent au bon équilibre et allongent la finale. Ils garantissent aussi un bon potentiel de vieillissement.

### **Assemblage**

▪ 98% Merlot ▪ 2% Carménère

**Elevage 18 mois en cuves tulipes en béton (50%) et en barriques de 1 vin (50%)**

