



BLANC DE *Kirwan*

Blanc de Kirwan est un projet de cœur et passion pour le chardonnay. Amoureux des bourgognes de Pouilly Fuissé à Chablis en passant par Meursault, les propriétaires du Château Kirwan ont décidé de produire leur propre chardonnay...à Bordeaux ! Une aventure exceptionnelle puisque le vin ne peut pas prétendre à être un vin de Bordeaux... D'où la dénomination vin de France qui n'enlève rien à l'objectif: réussir à faire un très bon chardonnay en terre bordelaise.

Plantée en 2021 sur un sol très argileux, la première récolte de cette parcelle de chardonnay s'est faite en 2023. Désireuse de bien faire, l'équipe a fait appel aux conseils de Audrey Braccini, talentueuse winemaker du domaine J.A. Ferret à Pouilly Fuissé.

Appellation :	Vin de France
Terroir :	sol argileux
Encépagement :	100% Chardonnay
Surface :	1 hectare
Vendanges :	Récolte manuelle en petites cagettes
Vinification :	Pressurage immédiat après récolte dans pressoir vertical Bücher JLB12 Pas de débourage Fermentation alcoolique en barriques Cadus dont 20 % neuves Fermentation malolactique partielle
Elevage :	12 mois en barriques avec bâtonnage Finition en amphores Tava



DÉGUSTATION

Millésime 2023 : (dégustation de Philippe Delfaut – juin 2025)

La robe est jaune clair avec de légers reflets verts. Le nez est frais et riche de notes de fleurs blanches, de poire, d'agrumes, le tout accompagné de très fines notes briochées et beurrées. La bouche est fraîche et souple en même temps, avec un joli volume propre au chardonnay qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité, qui contribue à la belle longueur.

Vendanges: le 22 août 2023

