



ACQUISTATO IL

Château Kirwan 3ème Cru Classé 2023

2023



Svinando

Un rosso pensato per evolvere con equilibrio e mantenere identità nel tempo

Château Kirwan è uno dei nomi storici di Margaux AOC, classificato Troisième Cru Classé nel 1855. I vigneti si estendono su terrazze ghiaiose tipiche della riva sinistra di Bordeaux, terreno ideale per il Cabernet Sauvignon. L'assemblaggio unisce Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot in equilibrio misurato. La vinificazione punta a preservare definizione aromatica e struttura elegante. L'affinamento in rovere accompagna il vino senza sovraccaricare il profilo. Nel calice emergono ribes nero, viola, grafite e leggere note speziate. Il sorso è armonico ma deciso, con tannini levigati e progressione continua. La freschezza sostiene la trama, mantenendo dinamismo e slancio.

Château Kirwan affonda le radici nel XVIII secolo e rappresenta una delle proprietà storiche di Margaux. Classificato nel 1855, ha mantenuto nel tempo una reputazione di eleganza e coerenza stilistica. I vigneti si sviluppano su suoli ghiaiosi che garantiscono drenaggio e maturazioni precise. La gestione è orientata a selezione rigorosa e controllo delle rese. In cantina si coniugano innovazione tecnica e rispetto della tradizione bordeaux. Lo stile privilegia equilibrio, finezza e capacità evolutiva. Kirwan interpreta Margaux con un'identità chiara e misurata. Una firma che unisce classicismo e visione contemporanea.

La Vigna

Terreno terreni di ghiaia e argilla

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve cabernet sauvignon 65%, merlot 23%, cabernet franc 5%, petit verdot 6% e carmenere 1%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia si svolge manualmente con duplice selezione. Segue vinificazione in lotti separati, ciascuno corrispondente a una specifica parcella del vigneto. L'affinamento si svolge per 18 mesi in barrique che per metà sono rinnovate ogni anno

Sensazioni Di un elegante colore rosso granato. Al naso emergono incantevoli aromi di frutta a bacca rossa e nera, esaltati da sfumature speziate. L'ingresso in bocca è fresco e piacevole, aprendo su un palato fruttato e via via più intenso, ricco di personalità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821