

BORDEAUX • CHÂTEAU KIRWAN MARGAUX

3° CRU CLASSÉ 1855



*Le annate
2019 e 2020
sono disponibili
anche nei formati
Doppio Magnum
(lt. 3,00)
e Imperiale (lt. 6,00)*

*Su richiesta sono altresì
disponibili, nei vari
formati, le seguenti
annate: 2018 - 2017
2016 - 2015 - 2003.*

Uvaggio:

59% Cabernet Sauvignon;
28% Merlot;
6% Cabernet Franc;
6% Petit Verdot;
1% Carménère.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Zona di produzione:

Médoc, appellation Margaux.

Vinificazione:

fermentazioni alcoliche e malolattiche molto rapide di 8 giorni in tini di cemento.

Affinamento:

24 mesi in botti 50% botti nuove e 50% botte usata (1 passaggio).

CHÂTEAU
Kirwan
MARGAUX



CHÂTEAU KIRWAN MARGAUX

3° CRU CLASSÉ 1855

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore granato. Al naso rivela bei profumi di frutti rossi e neri, impreziositi da qualche nota speziata. Al palato è fresco e leggermente mentolato, portato da una bella acidità. Vino al tempo stesso dinamico e morbido. Molto elegante con un finale succoso e aromatico. È pura indulgenza.

Temperatura di servizio: 16/18° C.