

## 3-ème Grand Cru Classé



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Bordeaux
<b>APELACJA</b>	Margaux AOC
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Dojrzałe czarne owoce (jeżyna, porzeczka), kwiaty (fiołki), nuty cedru, przypraw i czekolady.

### Smak:

Bogate, aksamitne taniny, świetna równowaga, elegancki i świeży finisz. Harmonijne połączenie klasyki Margaux z nowoczesną strukturą.

### Potrawy:

Comber jagnięcy z rozmarynem, pieczony dzik

### Więcej informacji:

Skład cuvee 55% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 8% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Starzenie 18 miesięcy w beczkach (ok. 50% nowych)

**Château Kirwan** to ceniona posiadłość w apelacji **Margaux**, sklasyfikowana jako **Troisième Grand Cru Classé** w 1855 roku. Znajduje się w samym sercu Médoc i należy do rodziny Schyler od 1925 roku. Winnica o powierzchni 37 ha leży na żwirowych glebach idealnych dla **Cabernet Sauvignon** i **Merlota**. Wina Kirwan łączą elegancję i kwiatowość Margaux z pełnią smaku i strukturą, dając długowieczne, głębokie cuvée. Styl posiadłości ewoluował w kierunku nowoczesnej precyzji, bez utraty klasycznego charakteru. Każdy rocznik oferuje finezję, złożoność i świetny potencjał dojrzewania.