

Paris, le 30 août 2024

Objet : offre de vente de vins de Château Kirwan 2021

Madame, Monsieur, cher partenaire,

Comme chaque année, nous avons reçu une partie du fermage versé par le prestigieux domaine Kirwan, 3^{ème} grand cru classé Margaux en nature, sous la forme de bouteilles de son premier vin « Château Kirwan » et de son second vin, les « Charmes de Kirwan », Millésimes 2021.

Cette année encore, nous avons pu négocier une petite allocation en magnums du 1^{er} vin. Ces magnums seront livrés dans une caisse bois individuelle, rehaussant s'il en était besoin le prestige du flacon.

Nous sommes heureux de vous donner la possibilité d'acquérir ces belles bouteilles à un prix unique, suivant la tarification suivante :

	Château Kirwan
Prix par six bouteilles (TTC)	174 € <i>Soit 29€ la bouteille</i>
Prix par lot de 3 magnums dans leur caissette bois individuelle (TTC)	174 € <i>Soit 58€ le magnum</i>

Si vous êtes intéressé(e), veuillez remplir et nous retourner le bon de commande accessible en lien de téléchargement ci-dessous, accompagné de votre chèque de règlement à l'ordre de Terres de France, avant le 15 septembre 2024.

Les quantités disponibles sont limitées.

Les commandes, avec leur règlement, seront traitées par ordre chronologique d'arrivée, dans la limite des stocks disponibles.

Les livraisons seront programmées en fin d'année, avant les fêtes.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, cher partenaire, l'expression de nos salutations distinguées.

Les gérants de Terres de France.

Château Kirwan

3^{ème} Cru Classé en 1855, le château Kirwan est produit sur l'appellation Margaux. D'une superficie de quarante hectares, le vignoble est implanté sur une croupe de graves des Pyrénées. Le vin est élevé en barriques dont 50% en barriques neuves.

Château Kirwan est produit à partir des meilleures parcelles majoritairement graveleuses mais aussi argileuses. Les vendanges et le double-tri se font manuellement et les vinifications sont faites dans le respect de façon parcellaire. Les fûts de chêne utilisés pour les 18 mois d'élevage sont renouvelés de moitié chaque année.

Le millésime 2021 de Château Kirwan

L'année 2021 a soufflé le froid et le chaud sur les vignobles de Margaux. Les vignes ont d'abord souffert du gel en avril puis de fortes pluies en juin et juillet ont favorisé le mildiou. Cependant, à partir de septembre, des pluies modérées ont aidé à relancer la maturation des raisins. Début octobre, des températures maximales autour de 20°C et des minimales fraîches ont favorisé une bonne maturation et adouci les tannins.

Les merlots ont été vendangés de manière étalée, souvent sous la pluie, mais présentent un bon équilibre avec une acidité marquée. Les cabernets ont bénéficié d'une météo favorable en octobre, permettant une maturation phénolique optimale et une bonne concentration.

L'assemblage inclut une proportion plus élevée de cabernet sauvignon et plus réduite de cabernet franc.

Château Kirwan 2021, commentaires de dégustation

- ✓ « Un nez de fruits bleus, vivifiant comme une bouffée d'air frais, sur des notes de pétales de rose, de cèdre, et de menthe. En bouche, des tanins fins et caressants, satinés, qui entourent un juteux délicieux sur la finale dont on ne se lasse pas, et une concentration aromatique exceptionnelle. » : 92/100 (Le Figaro Vin)
- ✓ « Coup de cœur Bordeaux primeurs 2021 à Margaux : Kirwan offre un profil élégant et délié en bouche. » : 94-95/100 (Revue du Vin de France)
- ✓ « Arômes de groseille et de cerise noire » (Wine spectator)
- ✓ Bettane & Desseauve: 92-93 / 100

Cépages : cabernet sauvignon (73%), cabernet franc (8%), merlot (13%) et petit verdot (6%)

Allergènes : contient des sulfites

Bon de commande - Vins de la Propriété de Château KIRWAN – Millésime 2021

Vins commandés	Prix unitaire (euros) TTC	Quantité	Montant à régler
1 Caisse de Château Kirwan 2021 (6 bouteilles)	174 €		€
1 Lot de 3 magnums 2021 en caissette individuelle	174 €		€
Total de ma commande (TTC)			€

Frais d'expédition	Coût	Montant à régler
<i>Livraison en France métropolitaine exclusivement</i> <i>Frais d'expédition dégressifs suivant les quantités</i>	cf. Grille des frais d'expédition	€
Collecte des vins à l'entrepôt possible sur rendez-vous Réception du lundi au vendredi de 9h à 17h00 Contact : 01 88 40 04 84 WineSitting Bat B, 14-16 BD ARAGO, 91320 WISSOUS		Gratuit
Total de mon règlement		€

Grille des frais d'expédition :

	1 à 2 caisses/lots de 3 magnums	3 à 4 caisses/lots de 3 magnums	5 caisses/lots ou +
Frais de port TTC	50 €	80 €	Franco de port

Règlement uniquement par chèque, libellé à l'ordre de Terres de France

Bon de commande, accompagné du règlement, à retourner à :

Terres de France, 24 rue de Clichy, 75009, Paris

Je renseigne mes coordonnées de livraison :

	Vos coordonnées
Nom	
Prénom	
Adresse	
Bâtiment	
Résidence	
Complément (étage, code, ...)	
Code Postal	
Ville	
Téléphone	
Email	