

Paris, le 11 août 2025

Objet : offre de vente de vins de Château Kirwan 2022

Chère Madame, cher Monsieur,

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 2022.

Les rendements ont été très faibles sur l'appellation Margaux cette année-là et nous n'avons pas reçu de magnums dans notre allocation. Cette petite déception est largement compensée par la **qualité exceptionnelle du Millésime 2022** : les vins se distinguent par leur élégance, leur longueur en bouche, et un équilibre remarquable entre fruité, floralité et structure tannique.

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

	Château Kirwan	Charmes de Kirwan
Prix par six bouteilles (TTC)	234 € <i>Soit 39 € la bouteille</i>	150 € <i>Soit 25 € la bouteille</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 30 septembre 2025.

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, 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 2022 de Château Kirwan

L'année 2022 à Margaux a été caractérisée par un hiver particulièrement sec, le plus froid des dix dernières années, suivi par des températures élevées dès mai, favorisant un développement végétatif et une floraison rapides. L'été caniculaire et la sécheresse ont impacté les jeunes vignes, la taille des baies et les rendements, mais les vignes plus anciennes, bien enracinées dans les sols graveleux et argileux du plateau de Cantenac, ont mieux résisté. Les vendanges ont débuté précocement, dès le 5 septembre, par rapport au 23 septembre en 2021, marquant les vendanges les plus précoces de l'histoire du domaine.

Pour préserver la fraîcheur du fruit et l'acidité tout en limitant la richesse en sucres, les vendanges ont été effectuées tôt avec une extraction douce utilisant la technique R'pulse au lieu des remontages traditionnels. Cela a permis de produire un vin équilibré malgré les conditions extrêmes.

Château Kirwan 2022, commentaires de dégustation

- ✓ « Sérieux et masculin, le nez dévoile des arômes de fruits pourpres, sombres et mûrs. En bouche, il est juteux, fin et généreux, avec une puissance qui se développe progressivement, telle la caresse d'une grande main, forte mais délicate. » : **93/100** (Le Figaro Vin)
- ✓ « Le château Kirwan 2022 présente une belle couleur rouge profond. Le vin est dense. Le nez est marqué par les fruits rouges et noirs. L'attaque est fraîche, elle évolue rapidement vers une bouche douce, crémeuse, mais aussi dense et avec une grande sapidité. Le bois est très discret et intégré, apportant quelques notes de cannelle et de poivre doux. Les tanins sont serrés mais pas agressifs. Ils contribuent à la grande longueur du vin, ainsi qu'au potentiel de vieillissement. » (Philippe DELFAUT, Directeur Général et vinificateur de Château Kirwan)

Assemblage : 55 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 7 % Cabernet Franc et 6 % Petit Verdot. Cet assemblage reflète la dominance du cabernet sauvignon, typique du style puissant et structuré de Margaux, avec une touche de petit verdot pour la tension et la fraîcheur, et du merlot pour l'ampleur et la rondeur.

Allergènes : contient des sulfites

Charmes de Kirwan 2022, commentaires de dégustation

« La couleur est intense, brillante. Le nez est riche, marqué par les fruits rouges comme la cerise, la fraise mûre, la groseille. La bouche est gourmande, ample, souple, dominée par les arômes de cerise avec de fines notes de kirsch. De fins tanins participent au bon équilibre et allongent la finale. Ils garantissent aussi un bon potentiel de vieillissement. » (Philippe DELFAUT)

Cépages : merlot (98%), carménère (2%)

Allergènes : contient des sulfites

Bon de commande - Vins de la Propriété de Château KIRWAN – Millésime 2022

Vins commandés	Prix unitaire (euros) TTC	Quantité	Montant à régler
1 Caisse de Château Kirwan 2022 (6 bouteilles)	234 €		€
1 Carton de Charmes de Kirwan 2022 (6 bouteilles)	150 €		€
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	3 à 4 caisses	5 caisses ou plus
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	