

Château Kirwan 2013

Château Kirwan



Température: entre 14°C et 16°C



Carafage: ouvrir 1h avant de servir





Garde: à consommer dès maintenant ou jusqu'en 2027



Etape 1: VISUEL

- Limpidité:** limpide trouble voilée
- Couleur:**       
 Framboise Cerise Rubis Pourpre Violet Grenat Tuilé
- Intensité colorante:** claire soutenue profonde
- Reflets:** Violets
- Brillance:** terne lumineuse éclatante
- Capillarité (larmes):** fluide coulante épaisse

Etape 2: OLFACTIF

- Impression:** douteuse plaisante
- Intensité aromatique:** fermée discrète ouverte puissante
- Familles aromatiques:** Boisé, floral
- Arômes:**  cèdre  violette

Etape 3: GUSTATIF

- Attaque:** faible nette intense
- Sucre:** sec tendre suave moelleux pâteux
- Acidité:** molle tendre fraîche vive nerveuse
- Alcool:** maigre léger riche corsé alcooléux
- Tanins: (quantité)** léger présents abondants
- Tanins: (qualité du grain)** fins fondus fermes rugueux astringents
- Texture:** coulante fluide douce soyeuse onctueuse
- Longueur aromatique:** absente courte développée longue persistante
- Dominante finale:** sucre acidité tanins gras/alcool