

CHATEAU  
**BOYD-CANTENAC**  
GRAND CRU CLASSÉ  
MARGAUX

Les vins de Château Boyd-Cantenac résultent du terroir révélé par le travail passionné des hommes. Appartenant depuis quatre générations à la même famille, ils sont reconnus comme comptant parmi les crus les plus représentatifs de l'appellation Margaux. Leur charme réside dans leur capacité à allier finesse, élégance, subtilité, complexité, densité, intensité, fraîcheur et longueur. Au vieillissement, pour lequel ils ont une remarquable aptitude, chaque millésime affirme sa personnalité et devient ainsi un témoin émouvant du passé.

## Millésime 2025



**Terroir :** graves siliceuses maigres et drainantes du Quaternaire, qui donnent des sols chauds permettant un enracinement profond de la vigne.

**Age Moyen du vignoble :** 38 ans

**Dates de récolte :** étalées du 13 septembre au 25 septembre 2025

**Vinifications :** 20 Jours de macération en cuves inox

**Elevage :** En barriques neuves de chêne français à 90 % pendant 12 à 15 mois.

**Assemblage :**  
82 % Cabernet Sauvignon  
07 % Merlot  
06 % Cabernet Franc  
05 % Petit Verdot

**Degré :** Environ 13 °

**Production moyenne :** environ 30 000 bouteilles par an

**Potentiel de garde :** une vingtaine d'année

**Commentaire de dégustation :**

En avril 2026, dominant les impressions de fraîcheur, puissance, équilibre, finesse et intensité aromatique. Le tanin, puissant, long et savoureux, de grande qualité, devra s'assouplir au long de l'élevage, puis en bouteille avant d'être bien intégré à l'ensemble.

Le 2025 de Boyd-Cantenac sera un grand millésime de garde.