

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 50 % pendant 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.