

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 magie est de présenter à la fois 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 2017



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

**Age Moyen du vignoble :** 43 ans

**Dates de récolte :** étalées du 25 septembre au 10 octobre 2017

**Vinifications :** 18 à 23 Jours de cuvaison en cuves inox – vinification traditionnelle

**Elevage :** En barriques neuves de chêne merrain à 87 % pour les vins de goutte pendant 15 mois.

**Assemblage :**  
76 % Cabernet Sauvignon  
11 % Merlot  
07 % Petit Verdot  
06 % Cabernet Franc

**Degré :** 13 °

**Production :** 21 000 bouteilles

**Date de mise en bouteilles :** 29 avril 2019

**N° de lot :** L117

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

**Commentaire de dégustation :**

« S'annonçant par une belle robe pourpre, ce Margaux bien typé développe un joli bouquet naissant dans lequel les fruits rouges et noirs et le bois (épices douces, amande) trouvent un bon point d'équilibre. Ample, riche et étoffée, la bouche s'appuie sur des tanins fermes. Elle se porte garante du potentiel de cette bouteille, tout en séduisant déjà par ses saveurs truffées et chocolatées. »

Guide Hachette 2021 – ★★