

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 2018

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

**Age Moyen du vignoble :** 41 ans

**Dates de récolte :** étalées du 01 au 23 octobre 2018 - Manuelles

**Vinifications :** 18 à 23 Jours de macération en cuves inox et ciment, températures contrôlées. Vinifications traditionnelles avec remontages.

**Elevage :** En barriques neuves de chêne merrain à 80% pour les vins de goutte pendant 15 mois.

**Assemblage :**  
65 % Cabernet Sauvignon  
19 % Merlot  
10 % Petit Verdot  
06 % Cabernet Franc

**Degré :** 13,5°

**Production :** 40 000 bouteilles

**Mise en bouteilles :** à la propriété – 28 avril 2020

### Le millésime 2018 à Margaux :

L'année 2018 a été marquée par un climat contrasté : un printemps frais suivi d'un été chaud et sec. Après des mois de février et mars froids, un avril très doux a entraîné un débourrement précoce. Mai a été caractérisé par des orages alternant périodes pluvieuses et sèches, retardant légèrement la floraison. L'été chaud et sec a permis une maturation optimale des raisins, favorisant une concentration aromatique élevée et une bonne structure tannique.

### Notes de dégustation :

En 2025, le Château Boyd-Cantenac 2018 présente une robe grenat intense aux reflets violets. Le nez est expressif, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs, de vanille, de moka et de notes boisées subtiles. En bouche, l'attaque est soyeuse, suivie d'une structure tannique fine et bien intégrée, offrant une belle longueur et une finale élégante sur des notes de cèdre et de sous-bois. Ce Margaux allie puissance et finesse, et possède un excellent potentiel de garde jusqu'en 2040.

