

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 2019



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

**Age Moyen du vignoble :** 38 ans

**Dates de récolte :** étalées du 25 septembre au 18 octobre 2019

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

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

**Assemblage :**  
68 % Cabernet Sauvignon  
21 % Merlot  
08 % Petit Verdot  
03 % Cabernet Franc

**Degré :** 13,5 °

**Production :** 40 000 bouteilles par an

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

**Commentaire de dégustation :**

Le millésime 2019 présente un nez fin, intense et complexe, très marqué par le Cabernet, dense avec beaucoup d'élégance, de beaux fruits et des notes boisées subtiles. En bouche, l'attaque est fine et progressive, soyeuse. Ensuite, vient un corps généreux, souple, allongé, avec une intensité aromatique croissante, comme une astringence. La finale est savoureuse, élégante, très longue, avec des tanins prononcés et une grande noblesse.