

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 2020



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 25 septembre au 18 octobre 2019

Vinifications : 20 Jours de macération en cuves inox

Elevage : En barriques neuves de chêne français à 80 % pendant 16 mois.

Assemblage :
71 % Cabernet Sauvignon
18 % Merlot
08 % Petit Verdot
03 % Cabernet Franc

Degré : 13 °

Production : 40 000 bouteilles

Lot : L120

Date de mise en bouteilles : 25 avril 2022

Commentaire de dégustation :

Le vin présente une robe pourpre intense et vive. Le nez, fin et complexe, dévoile de beaux arômes de petits fruits noirs mûrs et d'épices délicatement intégrées, signe d'un élevage soigné. En bouche, il séduit par sa souplesse, sa fraîcheur et son toucher soyeux. L'attaque est précise, le volume généreux, et la finale, longue et fruitée, révèle des tanins racés et harmonieux. Déjà très agréable, ce Margaux promet un bel épanouissement dans les prochaines années, alliant élégance et noblesse typiques de l'appellation.