

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 2021



**Terroir :** graves silicieuses 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 27 septembre au 12 octobre 2021

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

**Elevage :** En barriques neuves de chêne français à 90 % pendant 17 à 18 mois.

**Assemblage :**  
62 % Cabernet Sauvignon  
26 % Merlot  
05 % Petit Verdot  
07 % Cabernet Franc

**Degré :** 13,5 °

**Production :** 24 000 bouteilles

**Date de mise en bouteilles :** 24 avril 2023

**N° de lot :** L121

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

**Commentaire de dégustation :**

Boyd-Cantenac, dominé par le cabernet sauvignon, montre un fruit intense, frais, pur et mûr. La bouche est fraîche, aromatique, très équilibrée, avec un toucher très doux et un tanin très présent, mûr, fin, long et raffiné.