

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 2022



**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 15 septembre au 11 octobre 2022

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

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

**Assemblage :**  
64 % Cabernet Sauvignon  
20 % Merlot  
10 % Petit Verdot  
06 % Cabernet Franc

**Degré :** Environ 13,5 °

**Production :** environ 30 000 bouteilles par an

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

**Commentaire de dégustation :**

En avril 2023, les vins montrent une belle couleur, très dense. Ils ont comme souvent beaucoup de fraîcheur, en relation avec de bonnes acidités. Les tanins sont de belle qualité, fins, mûrs et très prometteurs.

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.