

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 charme réside dans leur capacité à allier 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 2023

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 12 septembre au 09 octobre 2023

Vinifications : 20 Jours de macération en cuves inox

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

Assemblage :
56 % Cabernet Sauvignon
33 % Merlot
07 % Petit Verdot
04 % 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 2024, les vins montrent une belle couleur, 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.

