



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 2024



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 23 septembre au 10 octobre 2024

Vinifications : 20 Jours de macération en cuves inox

Elevage : En barriques neuves de chêne français à 90 % pendant 12 à 15 mois.

Assemblage :
72 % Cabernet Sauvignon
17% Merlot
05 % Petit Verdot
06 % Cabernet Franc

Degré : Environ 12,5 °

Production moyenne : environ 30 000 bouteilles par an

Potentiel de garde : une vingtaine d'année

Commentaire de dégustation :

Bien qu'il puisse être bu relativement tôt, son équilibre tanin/acide lui permettra certainement de bien vieillir, renouant avec des millésimes légers, frais, aromatiques et d'une grande finesse, tels qu'on en a connus beaucoup au siècle dernier.

Les Merlots montraient de bons arômes, frais, une bouche modérément compacte, avec aussi beaucoup de fraîcheur.

Les Petits Verdots étaient floraux, épicés, avec une attaque souple, tandis que les Cabernets Sauvignons avaient une bonne complexité aromatique avec aussi beaucoup de fraîcheur et un joli équilibre de structure.

Les tanins affirmés, fins et frais, feront certainement de belles finales après quelques années de vieillissement en bouteille.