



## Jacques Boyd



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Margaux | Bordeaux



### Cépages

Cabernet Sauvignon (67%), Merlot (20%), Cabernet Franc, Petit Verdot



### Producteur

Famille Guillemet à Margaux-Cantenac (33460)



### Commentaire

Jacques Boyd était écuyer dans l'ordre de la noblesse. En 1754 il achète Boyd Cantenac, une propriété qui aujourd'hui forte de ses 28 hectares appartient à la famille des Grands Crus Classés du Médoc. Si Boyd Cantenac revient sur le devant de la scène, c'est que Lucien Guillemet y applique ses principes de vinification, où l'équilibre est le seul vecteur de qualité. La meilleure synergie pour ses vins passe par la complexité, la puissance et l'élégance. La phase la plus interventionniste pour lui est l'assemblage: moment crucial où rien n'est laissé au hasard, il ne s'agit pas de faire de la demi-mesure. Compte tenu des magnifiques dernières récoltes et du potentiel du cru mis sur son trente et un, le second vin Jacques Boyd, du nom du fondateur du domaine, est pensé tout comme le premier.



### Dégustation

Il arbore une robe pourpre soutenue et brillante. Le nez est ouvert, d'une grande finesse, associant le registre torréfié et fumé à la griotte et au cacao. Dès l'attaque, se distingue une classe élégante : les notes grillées et toastées complètent en finesse un fruit rouge mûr et épicé, pour composer un vin à la fois rond et puissant. Longue et délicate finale sur une note de noisette grillée. Un Margaux harmonieux qui accompagnera à merveille les viandes rouges, et toutes autres viandes sans trop d'épices pour laisser place à la gourmandise de ce vin.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2017