

# Joséphine de Boyd

## AOC - Margaux

Réf : G349

BORDEAUX

Rouge / Red



- **Encépagement / Grape varieties**

25 % Merlot  
60 % Cabernet Sauvignon  
8 % Cabernet Franc  
7 % Petit Verdot

- **Age des vignes / Age of the vines**

25 ans / years old

- **Superficie / Surface**

17 ha

- **Sols / Soils**

Graves siliceuses maigres et drainantes du quaternaire  
*Thin and draining siliceous Quaternary graves*

- **Vinification / Winemaking**

En cuve thermorégulées, 3 semaines  
*During 3 weeks in stainless steel vats*

- **Elevage / Ageing**

20 mois en fût de chêne  
*20 months in oak barrels*

- **Vendanges / Harvest**

Manuelles avec tri rigoureux  
*Hand-picked with rigorous sorting*

Le nom « Boyd » date du milieu du XVIIIème siècle. En 1754, Messire Jacques Boyd, achète à Castelnau de Médoc les terres de Sieur Bernard de Sainvincens et fonde le fameux domaine de « Boyd-Cantenac » classé troisième cru en 1855. Depuis 1932, le domaine appartient à la famille Guillemet. Avec Lucien Guillemet, la Maison Hébrard a construit l'image de Joséphine de Boyd, aujourd'hui distribué dans le monde entier en exclusivité. C'est la success-story d'un vin souple de grande classe apprécié par tous.

The name "Boyd" dates from the middle of the 18th century. In 1754, Lord Jacques Boyd, buys in Castelnau de Médoc the grounds of Sieur Bernard de Sainvincens and founds the famous field of "Boyd-Cantenac" classified third growth in 1855. Since 1932, the field belongs to the Guillemet family. With Lucien Guillemet, the Maison HEBRARD built the image of Joséphine de Boyd, now distributed in the whole world in exclusivity. It is the success-story of a round wine of high class appreciated by all.

- Degré d'alcool / Alcoholic degree : 13.5 %

- Conditionnement / Packing :  
Carton de 6 blles / 6 btles per case



### Commentaire de dégustation / Tasting note :

Robe d'un rouge pourpre soutenu. Parfums prononcés de fruits rouges, ou encore mûre et cerises noires. En bouche, l'ensemble est équilibré, et révèle une rondeur généreuse et des tanins fins. Finale élégante et persistante.

*A lovely purple-red color. Red fruits flavours for the nose, even with black cherry and blackberry. The mouth is full and elegant, well balanced and gives a generous roundness with smooth tanins. Beautiful and long finish.*

