

DES NOTES ADMIRABLES

GILBERT ET GAILLARD
91/100

« Robe profonde rouge rubis, reflets pourpres. Beau nez de fruits noirs compotés, de violette, de réglisse. Attaque en bouche veloutée, puissante, structurée, aux accents de vanille. Tanins partiellement fondus. »

VINALIES : OENOLOGUES
DE FRANCE
MÉDAILLE D'OR

« La robe d'une teinte carmin brun intense évoque une vendange d'une grande maturité. L'aromatique est dans l'axe nous offrant tour à tour, la cerise noire confite, la figue fraîche, le tabac cubain et la vanille de Madagascar. La bouche est ronde, douce et épaisse, tout en chair. La finale, chaleureuse et fraîche est dotée d'un touché tannique de qualité. »

GUIDE DUSSERT-GERBER
♥♥♥♥♥

« Voici un formidable Château Saint-Georges 2019, charmeur, généreux, coloré, au nez dominé par l'humus et la fraise des bois, de belle couleur rubis profond, charnu, de bonne base tannique, riche, ample et structuré, d'une belle finale. »

YVES BECK
91/100

« Bouquet fruité, invitant, de bonne intensité. Agréables nuances de framboises et de mûres suivies d'une touche de graphite. Caractère friand et élané en bouche. Les tannins affichent un grain fin et soutiennent bien l'ensemble du palais. Finale fruitée, légèrement saline. Un vin sapide et bien typé. »

JAMES SUCKLING
92/100

« C'est un vin rond avec des fruits rouges bien murs et des tannins souples. L'attaque est charnue, fruitée avec une finale chocolatée. D'une belle complexité, il est déjà bien équilibré. Un des meilleurs millésimes depuis des années. »



Offre personnelle STRICTEMENT RÉSERVÉE

CHÂTEAU SAINT-GEORGES
2019

AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION-14°

- ▶ **12 BOUTEILLES** ~~330,00€~~ **305,00€**
soit 25,42 € la bouteille au lieu de ~~27,50€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 26,00 €) Soit une économie totale de 51,00 €
- ▶ **18 BOUTEILLES** ~~495,00€~~ **449,00€**
soit 24,94 € la bouteille au lieu de ~~27,50€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 29,00 €) Soit une économie totale de 75,00 €
- ▶ **24 BOUTEILLES** ~~660,00€~~ **579,00€**
soit 24,13 € la bouteille au lieu de ~~27,50€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 29,00 €) Soit une économie totale de 110,00 €
- ▶ **6 BOUTEILLES SUPPLEMENTAIRES** ~~165,00€~~ **139,00€**
(Uniquement en complément de l'offre 24 bouteilles)
soit 23,17 € la bouteille au lieu de ~~27,50€~~
- ▶ **6 MAGNUMS** ~~330,00€~~ **305,00€**
soit 50,83 € le magnum au lieu de ~~55,00€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 26,00 €) Soit une économie totale de 51,00 €
- ▶ **24 DEMI-BOUTEILLES** ~~342,00€~~ **315,00€**
soit 13,13 € la demi-bouteille au lieu de ~~14,25€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 26,00 €) Soit une économie totale de 53,00 €

**ATTENTION:
OFFRE CLOTURÉE
LE 31 MARS 2023**

Dans la limite des stocks disponibles



Depuis 2018, le Château Saint-Georges est certifié « Haute Valeur Environnementale Niveau III ».

Aimer la vigne, c'est d'abord respecter la Nature et les Hommes. Depuis plus d'une décennie, le Château s'est engagé dans une conduite durable et exemplaire du vignoble avec une réflexion permanente sur l'amélioration des méthodes. Cette démarche nous a permis d'obtenir cette certification, la plus haute délivrée par le Ministère de l'Agriculture et accompagnée d'un cahier des charges très rigoureux pour la protection à long terme de notre terroir. Il se traduit par des pratiques vertueuses à plusieurs niveaux : dans les vignes, au chai, auprès de nos collaborateurs et pour notre environnement.



SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION

5 route de Saint-Émilion • 33570 Montagne
Tél. 05 57 74 62 11 • www.chateau-saint-georges.com
contact@chateau-saint-georges.com
RC 314 492 695 Libourne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Photos non contractuelles. Impression réalisée sur un papier certifié PEFC. CSGF 0223 D



Offre personnelle

STRICTEMENT RÉSERVÉE

MILLÉSIME

2019

Un vin d'une
élégance rare...

GILBERT ET GAILLARD
91/100

GUIDE DUSSERT-GERBER
♥♥♥♥♥

YVES BECK
91/100

JAMES SUCKLING
92/100

VINALIES OENOLOGUES DE FRANCE
MÉDAILLE D'OR



Château St. Georges

SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION

33570 MONTAGNE



MILLÉSIME 2019

Les cépages du Château Saint-Georges

Le vin est une alchimie mystérieuse, où l'assemblage des cépages offre des possibilités infinies pour aboutir à des saveurs uniques ! Au Château Saint-Georges, nous accordons un soin tout particulier à ces petites baies qui ont pour nom le Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Né du croisement entre le Cabernet Franc et la Magdeleine noire des Charentes, le Merlot est celui qui a la maturité la plus précoce. Il apporte de la rondeur au vin. Son bouquet aromatique peut varier selon les terroirs, mais l'on retrouve des notes de fruits noirs et rouges, qui ont tendance à se confiturer avec le temps.

Le Cabernet Sauvignon est le fruit d'une hybridation entre le Cabernet Franc, un cépage noir et le Sauvignon blanc, un cépage blanc. Notre sol argilo-calcaire lui apporte un côté épicé-poivré. Les tanins sont abondants et savoureux, et il confère au vin de la puissance et une appréciable longueur en bouche.

Enfin le Cabernet Franc, considéré comme le cépage le plus ancien du Bordelais, révèle des tanins doux et une fraîcheur très agréable. Sa finesse et sa souplesse, alliées à des notes fruitées et florales très intenses produisent des vins élégants, au potentiel de garde important.

À partir de ces trois cépages et dans le secret du chai, nous élaborons notre Château Saint-Georges, unique et savoureux. C'est d'ailleurs le millésime 2019, d'une élégance rare, que je vous propose aujourd'hui, et qui saura trouver sa place lors de vos repas les plus mémorables. Belles dégustations !

V. Delouis

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

2019 un millésime d'une volupté rare

LA ROBE rouge grenat profond est soulignée par un très élégant liseré sombre.

LE NEZ est puissant, riche, complexe, développant à l'agitation une remarquable palette aromatique de fruits noirs, mêlés à des notes d'épices douces, de vanille réglissée et de caramel.

LA BOUCHE bien concentrée, tout à la fois dense, structurée et veloutée, est puissante avec de beaux tanins gras et charnus.

LA FINALE est longue et éclatante de fraîcheur. Un superbe vin de terroir à fort potentiel de garde. Son équilibre idéal entre sucre et acidité lui permet d'être dégusté avec volupté dans sa jeunesse et offre la garantie d'un très long avenir en cave.

Réalisée le 15 février 2021 en compagnie de Jean-Philippe Fort, notre oenologue attaché au cabinet Michel Rolland, de notre Chef de Culture et de notre Maître de Chai.



RÉCOLTE 2019 une réussite exemplaire pour ce millésime béni par Dame Nature !

Par Henry Gaudin,
Chef de Culture au Château Saint-Georges

Les réserves en eau accumulées dans les sols, grâce aux précipitations abondantes de l'hiver et du début de printemps 2019, se sont avérées essentielles pour affronter la future période estivale, son ensoleillement et ses fortes chaleurs. Celle-ci a débuté dès le mois de juin, juste au bon moment pour accompagner le début de la floraison.

Nous sommes le 30 mai et les conditions climatiques sont alors idéales pour la pollinisation. Elles permettent une floraison homogène et très rapide sur l'ensemble du vignoble, un signe qui ne trompe pas et qui promet un bon début de saison !

Ensuite, de juin à octobre, c'est un été chaud et sec qui s'est installé avec un peu moins de 50 mm d'eau tombés chaque mois. Dans ces conditions, il était réconfortant d'observer les grands terroirs argilo-calcaires supporter allégrement l'apparente sécheresse.

Les terroirs se sont comportés de façon incroyable, permettant une alimentation en eau régulière des ceps grâce aux réserves de leurs sous-sols et aux petites sources qui irriguent notre colline du Château Saint-Georges.

Nous avons pu ainsi attendre sereinement le 8 août pour assister à la mi-véraison et effectuer ensuite un effeuillage raisonné et sur-mesure pour favoriser le développement des grappes naissantes.

Fin septembre, les vignes étaient magnifiques, les pluies venant de tomber à point nommé. Elles ont permis d'améliorer la maturité phénolique des raisins et d'optimiser l'équilibre des jus en sucre. Les premiers Merlots vendangés étaient exceptionnels en dégustation, avec des arômes très intenses et une épaisseur de peau idéale, laissant présager une qualité digne des plus grandes années. Et cela a perduré jusqu'à la fin des vendanges, mi-octobre, avec des magnifiques Cabernets très concentrés et resplendissants de santé.



DIAM 30 une garantie de conservation pour vos plus belles bouteilles

Depuis le millésime 2019, toutes les bouteilles du Château Saint-Georges sont pourvues du nouveau bouchon en liège DIAM30, dont la longévité atteint 30 ans. D'une durée de vie bien supérieure à celle d'un bouchon en liège classique, il permet aux grands crus d'être conservés dans des conditions optimales, sans avoir à remplacer le bouchon au bout d'une vingtaine d'années, opération qui se révèle toujours délicate. Particulièrement adapté aux vins de garde, il conserve une perméabilité très faible et garantit ainsi un vieillissement optimum de vos plus belles bouteilles de Château Saint-Georges.

