

Votre Recette pour les Fêtes



Les magrets de canard à la royale

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 150 g de foie gras cru (frais ou surgelé)
- 1 truffe de 30 g
- 5 cl de jus de truffe
- 5 cl de madère
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Si vous utilisez du foie gras surgelé, faites le décongeler préalablement.

Quadrillez la peau des magrets à l'aide d'un couteau. Faites chauffer une poêle et mettez les magrets à cuire côté peau durant 8 minutes, puis 6 minutes de l'autre côté. Salez, poivrez les magrets puis réservez-les dans un plat préchauffé pour les laisser reposer.

Découpez le foie gras en fines tranches et hachez la truffe en petits morceaux. Dans une autre poêle bien chaude, saisissez le foie gras pendant quelques instants, assaisonnez avec du sel et du poivre.

Dans la poêle ayant servi à cuire les magrets, retirez l'excès de graisse, puis versez le madère, le jus de truffe et les morceaux de truffe. Augmentez le feu tout en décollant les sucs à l'aide d'une spatule. Filtrez la sauce obtenue.

Au moment de servir, décorez les magrets avec les tranches de foie gras, les morceaux de truffe, et nappez-les généreusement de la sauce. Accompagnez de petits légumes ou de pommes de terre rissolées et servez.

Ce plat élégant et savoureux sera idéal servi avec votre Château Saint-Georges 2015.

Belles dégustations !

Château Saint-Georges • 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


Château St. Georges
SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION

Offre de Noël



MILLÉSIME
2015

UN MILLÉSIME ROYAL !

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Photos non contractuelles. CSG F 1123 D

Découvrez votre offre et vos avantages à l'intérieur →

2015, un millésime qui aligne toutes les planètes !

« Il est rare dans une vie de viticulteur d'assister à une telle symbiose entre la vigne et les éléments naturels. C'est pourtant le miracle qui s'est produit pendant cette année 2015 !

Tout a commencé par un hiver doux et peu arrosé. Ce manque de précipitations s'est poursuivi pendant les mois de mars, avril et mai, où l'on a enregistré des températures supérieures à la moyenne saisonnière. Les conditions météorologiques ont préservé la vigne des maladies, notamment du mildiou. La floraison qui est intervenue du 27 mai au 13 juin a été très homogène. Tout était donc en place pour aboutir à un excellent millésime.

Les mois de juin et juillet ont affiché un déficit hydrique de 22 à 24 % par rapport aux trente dernières années, avec un thermomètre

affichant par moments plus de 38 °C. Par chance, notre terroir argilo-calcaire a bien supporté la sécheresse, épargnant le vignoble d'un stress hydrique annoncé.

Contrairement aux saisons précédentes, la pluie s'est invitée au mois d'août, permettant le déclenchement de la véraison qui s'est étirée dans le temps. Les ondées à la mi-septembre sont venues parachever la maturation des baies et les vendanges ont démarré le 6 octobre au Château Saint-Georges pour s'achever le 20 octobre. Ces conditions optimales nous ont permis de produire un millésime 2015 exceptionnel que je vous souhaite de découvrir ! »

Vi Dabois

Un millésime couronné par des notes d'exception !

GILBERT ET GAILLARD
90/100

JAMES SUCKLING
90/100

DECANTER
90/100

FÉMINALISE
88-90/100

YVES BECK
88/100

REVUE VIN DE FRANCE
15,5-16/20



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Réalisée en compagnie du maître de chai et de notre œnologue attaché au cabinet Michel Rolland.

Un millésime qui se démarque par son équilibre parfait entre arômes et finesse de structure. **La robe** rouge grenat profond est à la fois intense et profonde. **Au nez**, la maturité du fruit est idéale avec de subtiles notes de griottes, de fraises confites et des rappels de fraîcheurs, de réglisse. **En bouche**, le vin est gourmand, riche, avec beaucoup de mâche. Ses tannins sont à la fois puissants et élégants. Le boisé très fondu vient apporter une rare complexité aromatique accompagnée de très belles notes grillées, chocolatées et épicées. Son

excellente longueur respecte la fraîcheur du fruit très mûr, déjà bien présente en début d'élevage. Ce Château Saint-Georges 2015 incarne le summum du terroir.

Un millésime d'avenir, de garde, parmi les plus grands de l'histoire viticole.

Maturité optimum : 2021/2025. Servir à 16/17 °C précédé d'une légère aération.

Plats suggérés : quasi de veau, entrecôte aux cèpes, fourme de Rochefort, tournedos Rossini.

Offre de Noël

MILLÉSIME 2015



CAISSES BOIS
OFFERTES
+ Frais de port



12 bouteilles
de Château Saint-Georges 2015 :

~~381,00 €~~ **339 €**

18 bouteilles
de Château Saint-Georges 2015 :

~~573,00 €~~ **499 €**

**Profitez des frais
de port offerts**

sur votre Offre de Noël
« Millésime 2015 » pour
la compléter avec
quelques magnums
et double-magnums.

**Vos avantages sont valables
jusqu'au 31/12/2023.**

Livraison garantie pour Noël pour toute commande passée avant le 5 décembre 2023