

NOTE DE LA PRESSE

JEB DUNNUCK
88-90/100

« Le Château Saint-Georges 2018 a des notes épicées, de graphite, de terre, chocolatées, de fruits rouges et noirs. Vin riche et concentré, charnu, il présente une texture ferme, des tanins modérés, bien équilibrés et amplement séduisants. C'est une élégante explosion de fruits. » *(traduit de l'anglais)*

LE POINT
14,5-15/20

« Fruits noirs, cassis, sous-bois, bouche large, souple, élégante, prise de bois, note confiserie en finale, gourmand. »

GILBERT ET GAILLARD
90/100

« Robe rouge soutenu, reflets rubis violine. Nez boisé vanillé, notes de baies rouges et noires confiturées. Bouche de grande envergure, dotée d'une belle amplitude aromatique. La structure tannique est enrobée par une texture veloutée. Garde certaine. »

YVES BECK
88/100

« Bouquet fruité, invitant, de bonne intensité. Notes de cassis et d'épices. En bouche, le vin est juteux, vif et doté d'une structure rafraîchissante. Les tanins sont serrés et en phase avec la vivacité de l'acidité. Un vin friand, énergique à savourer dans sa jeunesse. 2023-2030. »

JAMES SUCKLING
90/100

« Un vin rouge ample avec des arômes de cassis, de chocolat amer, de tabac et de graphite. Des tanins fins et serrés avec des notes de romarins séchés avant un finale austère. À déguster à partir de 2022. » *(traduit de l'anglais)*

DUSSERT-GERBER
★★★★★

« ... Un vin au nez complexe (fruits cuits, sous-bois), de bouche bien charnue, ample, riche, il est charmeur et savoureux, mêle une finesse tannique à une rondeur en bouche dense, une finale avec ces notes de fumé et de fraise des bois surmûrie. »



MÉDAILLE D'OR 2021 AU CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

VOS CADEAUX*

► Pour une commande de 12 ou 18 bouteilles :
Recevez un stop-gouttes très pratique !

Livré dans son étui, ce disque en aluminium, gravé aux armes du Château, est un accessoire très pratique. Il suffit de le rouler dans le goulot de votre bouteille pour servir votre grand vin avec délicatesse et sans perdre une goutte !



► Pour une commande de 24 bouteilles et plus :
Recevez un superbe bouchon en verre



Ce bouchon en verre, pratique et esthétique, est idéal pour conserver vos bouteilles entamées. Orné des armes du Château Saint-Georges, sa collerette translucide assure discrètement l'étanchéité. Voilà un accessoire élégant qui mettra votre vin à l'abri, le temps d'une nouvelle dégustation.

* Quel que soit le millésime commandé.



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



VENTE PRIVILÈGE

SPÉCIAL
VENDANGES
MILLÉSIME
2018

JEB DUNNUCK
88-90/100

GILBERT ET GAILLARD
90/100

JAMES SUCKLING
90/100

LE POINT
14,5-15/20

YVES BECK
88/100

DUSSERT-GERBER
★★★★★



SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION





ÉDITO

2018 un millésime lumineux !

Comment pouvons-nous imaginer que 2018 serait presque une copie conforme de l'exceptionnel millésime 2015 que nous avons encore tous à l'esprit ? Les trois premiers mois de l'année avaient vu les stocks d'eau du sol reconstitués par d'abondantes précipitations.

Le débourrement et la floraison s'étaient déroulés de la meilleure façon au printemps et le soleil persistant dès le début du mois de juillet avait favorisé la véraison. Toutes ces étapes nous confirmaient un millésime très prometteur.

Août, septembre et octobre se révélant plutôt secs, les baies affichaient une maturité remarquable. Début octobre, la récolte effectuée sous une douceur inhabituelle pour la saison nous livrait des merlots très concentrés et des cabernets goûteux et savoureux à souhait.

De mémoire de vigneron, ce millésime 2018 a tout d'une exception ! Bonne dégustation !

Debris



Millésime 2018 : un élevage d'exception...

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

Mis en barriques début janvier, notre grand vin est élevé sur lies fines et va séjourner dans notre chai jusqu'au mois d'avril de l'année suivante. Traditionnellement, l'élevage de notre grand vin s'effectue dans la proportion d'un tiers en barriques neuves, un tiers en barriques de un vin et un tiers en barriques de deux vins.

Mais pour ce millésime, nous avons choisi d'élever notre grand vin dans 50 % de fûts neufs et dans 50 % de fûts de un vin.

Les nouvelles barriques ont été choisies avec des bois de chêne à grains fins et une chauffe moyenne, afin de favoriser l'oxygénation de notre nectar et trouver la plus belle harmonie entre les tannins du vin et ceux du bois noble.

Pour disposer d'un large choix de barriques adaptées aux différentes cuvées, le Château s'approvisionne auprès de plusieurs tonnelleriers très réputés de par leur savoir-faire et la qualité de leurs produits.

Certaines exportent leurs fûts dans les plus célèbres vignobles du monde. Origine du chêne, qualité de son grain, type et durée de chauffe de la barrique... autant de critères retenus pour offrir les plus beaux écrins à chaque nouveau millésime !



VENTE PRIVILÈGE

SPÉCIAL VENDANGES

CHÂTEAU SAINT-GEORGES

2018

AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION • 14,5°

- ▶ **12 BOUTEILLES** ~~324,00€~~ **299,00€**
soit 24,92 € la bouteille au lieu de 27,00€
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 26,00 €) **Soit une économie totale de 51,00 €**
- ▶ **18 BOUTEILLES** ~~486,00€~~ **439,00€**
soit 24,39 € la bouteille au lieu de 27,00€
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 29,00 €) **Soit une économie totale de 76,00 €**
- ▶ **24 BOUTEILLES** ~~648,00€~~ **569,00€**
soit 23,71 € la bouteille au lieu de 27,00€
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 29,00 €) **Soit une économie totale de 108,00 €**
- ▶ **6 BOUTEILLES supplémentaires à : ~~162,00€~~ **135,00€****
(uniquement en complément de l'offre 24 bouteilles)
soit 22,50 € la bouteille au lieu de 27,00€

ATTENTION : OFFRE UNIQUE CLOTURÉE LE 30 NOVEMBRE 2023
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un très grand vin de garde dans un magnifique millésime !



LA ROBE du Château Saint-Georges 2018 offre une très belle présentation avec un élégant rouge violine très dense et profond aux reflets chatoyants.

LE NEZ dévoile une richesse et une complexité rares avec une profusion de fruits noirs accompagnés, à ce stade de l'élevage, de délicieuses notes fraîches d'épices et de vanille, associées à des touches très agréables de réglisse.

LA BOUCHE est d'une densité exceptionnelle, très concentrée, où rayonnent les saveurs du fruit très présent, idéalement unies à des tanins gras et enrobés.

LA FINALE fraîche et longue prolonge à l'envi le plaisir de cette dégustation à même la barrique. Une vraie révélation !

EN CONCLUSION, le Château Saint-Georges 2018 associe la structure et la puissance d'un 2015 à l'ampleur aromatique et à la fraîcheur d'un 2016.

Cépage : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot.

Terroir : argilo-calcaire exposé au midi.

Maturité optimum : 2024-2028.

Degré : 14,5 °C.

Dégustation : servir à 16 °C.

Plats suggérés : gibiers, brie de Meaux, côte de bœuf, rôti Orloff, viandes en sauce.

Dégustation réalisée dans notre chai par notre maître de chai et notre chef de culture, en compagnie de notre œnologue.