



Votre fiche recette à conserver
Spécial repas de fêtes
"Les magrets de canard aux figues"



NOTES ET AVIS D'EXPERTS

MILLÉSIME 2012

GILBERT ET GAILLARD • 88/100

« Robe soutenue, jeune. Nez expressif, tonalités florales, puis de fruits mûrs, arrière plan boisé discret. En bouche on aime la qualité de texture, les tanins fins et la fraîcheur des arômes. La finale est un peu plus ferme mais demeure très harmonieuse. »

LE POINT MAGAZINE • 15/20

« Fruits noirs, bois marqué, bouche ronde, solide, tanins moelleux, bonne longueur, vin de garde. »

GUIDE HUBERT • NOTE DE 4,5

« Très joli nez harmonieux et complexe, richement fruité, doté d'une belle minéralité et de subtiles notes épicées, bouche franche et ronde, avec des tanins serrés et bien mûrs, une longue finale fraîche et équilibrée. Une bouteille pleine de charme et de potentiel. »

REVUE DU VIN DE FRANCE

« Très logiquement, la Rive droite s'affirme comme la grande gagnante du millésime 2012 (...). Saint-Émilion confirme cette embellie. Ici, les vins sont faciles d'approche, les jus colorés, aromatiques, surprenants et étonnamment précoces. »

MILLÉSIME 2015

GILBERT ET GAILLARD • 90+/100

« Robe grenat soutenue. Nez un peu austère, le fruit noir se mêle à des notes de graphite, de terre. La bouche séduit au contraire par son ampleur, sa densité, ses tanins soyeux. Une belle personnalité à la fois plaisante et racée. »

LES VINALIES - PRIX D'EXCELLENCE

« Le rubis de la robe se teinte déjà de reflets grenat qui annoncent une certaine maturité pour ce Saint-Georges Saint-Émilion. Les arômes intenses et multiples traduisent la générosité d'un bel été. Le cassis se fait poivré et s'accompagne de notes briochées issues d'un élevage dans un bois de qualité. La bouche gracieuse mais structurée est précise avec une belle sucrosité naturelle. Elle se termine sur une sensation crémeuse et chocolatée. À servir sur des fromages à pâte pressée comme le Cantal, le Comté ou le Beaufort. »

REVUE DU VIN DE FRANCE • 15,5-16/20

« Un superbe échantillon ! Ce rouge offre un toucher fin et soyeux. La maturité du fruit semble idéale, avec à la fois de succulentes notes confites et des rappels de fraîcheur. Ce vin se positionne comme le plus moelleux des satellites. »

VALABLE JUSQU'AU
31/12/2024



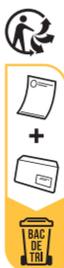
Château St. Georges

SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Château St. Georges
SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION

Offre de Noël

VALABLE JUSQU'AU
31/12/2024

MILLÉSIMES 2012 ET 2015

Vos Menus de Réveillon méritent de grands Saint-Georges



Profitez de ces très beaux
millésimes 2012 et 2015
à des conditions très privilégiées
et sublimentez vos fêtes de fin d'année !



« J'ai demandé à notre Maître de Chai de choisir deux vins exceptionnels pour accompagner vos repas de fêtes. Son choix s'est tout de suite porté sur le millésime 2012, pour la richesse de ses arômes et son élégance et sur le millésime 2015 pour son équilibre parfait et la finesse de sa structure. Ne pouvant qu'accepter cette proposition éclairée, je vous laisse découvrir ces deux grands vins plus en détails à l'intérieur de ce document et vous souhaite de beaux moments de partage. »

Henry Gaudin, Chef de culture au Château Saint-Georges

DÉCOUVREZ 2 MILLÉSIMES REMARQUABLES

MILLÉSIME 2012

Un millésime complexe, charnel et charmeur !

Après une floraison qui se fit un peu attendre, nous avons appliqué tous nos soins à l'équilibrage des grappes sur les ceps et à un effeuillage sur-mesure côté soleil levant. Puis survint l'extraordinaire canicule de fin août où les grappes ont pu parfaire rapidement leur maturité. Ces conditions idéales prolongées par un superbe été indien, aux journées chaudes et aux nuits fraîches, que la vigne apprécie tant.

Nous avons ainsi pu patienter jusqu'au 12 octobre pour vendanger des premiers Merlots sublimes sur la "Grande Longe", notre parcelle face à Saint-Émilion. Les ultimes de Cabernets ont rejoint notre chai pour la vinification le 26 octobre, eux aussi avec une concentration idéale.

Il en résulte un vin à la robe d'un rouge soutenu, qui affiche une belle densité. Le nez aux arômes tertiaires est fin et délicat. Typique des grands vins de bordeaux, il dévoile des notes de cuir, de sous-bois, de champignons frais mêlés aux notes de prune et de cerise noire.

En bouche, l'attaque est harmonieuse. Le tannin de ce vin est souple et délicat. Rondeur et fraîcheur sont parfaitement fondues. Ce vin délicat est à consommer après un léger décantage.



MILLÉSIME 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 et ces conditions optimales nous ont permis de produire un millésime exceptionnel.

En effet, le nez de ce vin est complexe et puissant, il révèle une maturité de fruit idéale, de subtiles notes de griotte, de fraise confite, de prune et de pruneau. Des notes tertiaires de sous-bois, de cuir sont également présentes.

Les tanins sont veloutés et soyeux. Le boisé est fondu avec de légères notes grillées, chocolatées et épicées comme la réglisse et le tabac. Ce vin est chaleureux et se définit comme un millésime solaire. La bouche est soyeuse et la persistance aromatique longue. Bien que déjà épanoui au nez il est encore jeune en bouche.

Ce Château Saint-Georges 2015 incarne le summum de notre terroir et se place parmi les plus grands de l'histoire viticole.



Offre de Noël

MILLÉSIMES 2012 ET 2015

AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION



► 12 bouteilles (75 cl) de Château Saint-Georges 2012 à	420€	288€
► 12 bouteilles (75 cl) de Château Saint-Georges 2015 à	372€	288€
► 24 bouteilles (75 cl) de Château Saint-Georges à		534€
Soit au choix : 24 x millésime 2012	840€	
OU 24 x millésime 2015	744€	
OU 12 x millésime 2012 + 12 x millésime 2015	792€	
► 36 bouteilles (75 cl) de Château Saint-Georges à		747€
Soit au choix : 36 x millésime 2012	1260€	
OU 36 x millésime 2015	1116€	
OU 12 x millésime 2012 + 24 x millésime 2015	1164€	
OU 24 x millésime 2012 + 12 x millésime 2015	1212€	

Profitez des frais de port offerts

sur votre Offre de Noël « Millésime 2012 et 2015 » pour la compléter avec quelques magnums et double-magnums.

Vos avantages sont valables jusqu'au 31/12/2024.

Par défaut vos bouteilles seront conditionnées en carton de 12 bouteilles mais si vous en faites le choix, vos bouteilles vous parviendront conditionnées en caisse bois offerte de 6 bouteilles. Livraison garantie pour Noël pour toute commande reçue avant le 6 décembre 2024.

VOTRE RECETTE POUR LES FÊTES

Les magrets de canard aux figues



Ingrédients :

- 2 magrets de canard
- 200 g de figues (fraîches ou sèches)
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sel et poivre
- Quelques brins de thym frais (facultatif)

PRÉPARATION

- 1. Préparation des magrets :** incisez la peau des magrets en formant des croisillons. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre.
- 2. Cuisson des magrets :** dans une poêle froide, placez les magrets côté peau. Faites chauffer à feu moyen pour que la graisse fonde lentement. Faites cuire environ 6-8 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien dorée, puis retournez et faites cuire l'autre côté pendant 3-4 minutes (ajustez selon votre cuisson préférée). Retirez les magrets et gardez-les au chaud.
- 3. Préparation de la sauce :** dans la même poêle, retirez l'excès de graisse, puis ajoutez les figues coupées en quartiers, le miel et le vinaigre balsamique. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les figues soient tendres et la sauce légèrement épaissie (environ 5-7 minutes).
- 4. Service :** tranchez les magrets et servez-les nappés de sauce aux figues. Ajoutez quelques brins de thym pour la présentation.
- 5. Accompagnement :** servez vos magrets avec des pommes de terre rôties, une purée de céleri-rave ou un gratin de pommes de terre.

Ce plat raffiné et festif se mariera merveilleusement bien avec les arômes des millésimes 2012 et 2015 de Château Saint-Georges.

Belles dégustations !