

Offre amicale de nouvel an

CHÂTEAU SAINT-GEORGES
2017

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

► **12 BOUTEILLES** ~~324€~~ **299€**

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€~~ **429€**

soit 23,83 € la bouteille au lieu de ~~27,00€~~

+ **FRAIS DE PORT OFFERTS** (valeur : 29,00 €)

Soit une économie totale de 86,00 €

► **24 BOUTEILLES** ~~648€~~ **549€**

soit 22,88 € la bouteille au lieu de ~~27,00€~~

+ **FRAIS DE PORT OFFERTS** (valeur : 29,00 €)

Soit une économie totale de 128,00 €

**ATTENTION : OFFRE UNIQUE CLOTURÉE
LE 29 FÉVRIER 2024**

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

LES NOTES DE LA PRESSE

LE POINT
14,5-15/20

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

JEB DUNNUCK
88/100

« Le Château Saint-Georges 2017 révèle des fragrances de fleurs printanières, de mûres, d'épices, de cèdre. Le vin est vif, d'une belle structure et bien équilibré avec beaucoup de longueur sur la finale. Il est déjà difficile de lui résister et il devrait encore évoluer. »

JAMES SUCKLING
88/100

« Cela montre un très beau palais de fruits avec des tanins fins et fermes et une finale fraîche. »

GILBERT ET GAILLARD
90/100

« Jolie robe grenat, soutenue. Nez fin, mêlant avec élégance fruits rouges, touches d'humus et subtiles notes d'élevage. En bouche on apprécie sa structure gracieuse, sa texture soyeuse, sa fraîcheur. Un vin d'une grande élégance. »

DUSSERT-GERBER
♥♥♥♥♥

« Formidable Saint-Georges Saint-Émilion 2017. 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet Franc, élevage 12 mois en barriques de chêne français, tout en bouche, fin et gras, bien charnu, un vin très parfumé (violette, cerise noire) qui poursuit sa belle évolution. »

YVES BECK
89/100

« Pourpre, violacé. Bouquet fruité et épicé, de bonne intensité. Nuances d'anis et de griottes. En bouche le vin est invitant, crémeux et parfaitement équilibré. Quelle belle harmonie entre des tannins fondus et élégants ainsi que la fraîcheur de l'acidité. Un vin sérieux, sapide et juteux à la finale crayeuse et persistance. »



Château St. Georges

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

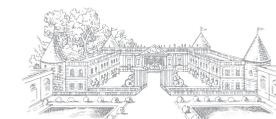
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



matelva Photos non contractuelles. Impression réalisée sur un papier certifié PEFC. CSG F 0124 D

Offre amicale de nouvel an

Un millésime éclatant !



Château St. Georges

SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION



ÉDITO

Louons l'inventeur, quel qu'il fût !

Nos ancêtres les gaulois ont vite compris que pour conserver leur vin et tout autre liquide comestible, il leur fallait un récipient étanche et solide. Ainsi naquit le tonneau, fabriqué tout d'abord en bois de palmier, mais vite remplacé par le bois de chêne, plus flexible et facile à courber.

Le bois contenant des tanins, les viticulteurs se sont aperçus au fil du temps qu'il agissait sur les qualités organoleptiques du vin. Les tonneliers ont élaboré des techniques de chauffe plus ou moins intenses de la barrique, afin qu'elle acquière une palette aromatique spécifique.

Les viticulteurs, en compagnie de leurs œnologues, ont donc la possibilité de faire varier ce paramètre pour obtenir une cuvée qui convient à leurs exigences.

Comme vous le constatez, le vin relève d'une alchimie complexe. Chaque cuvée possède ses secrets jalousement gardés dans l'ombre du chai. Pour élaborer le Château Saint-Georges, nous utilisons des fûts de chêne français : un gage de qualité qui a toujours fait partie de notre philosophie.

Bonne dégustation !



CHÂTEAU SAINT-GEORGES 2017 Un millésime éclatant

Arômes, fraîcheur, structure... en lui, tout est harmonie. La robe du Château Saint-Georges 2017 offre une très belle couleur grenat profond aux reflets élégants. **Le nez** possède une remarquable fraîcheur et beaucoup de structure avec une explosion de petits fruits noirs, d'épices, de réglisse et de menthe fraîche. **La bouche** est ample, charnue et crémeuse. **Les tanins** sont gras et enrobés de magnifiques arômes de fruits noirs, cerises et myrtilles. Ils se mêlent en harmonie à un fin boisé rehaussé de délicates saveurs rôties et fumées, signes d'un élevage très réussi. **La finale** est longue, fraîche, minérale et superbement épicée.

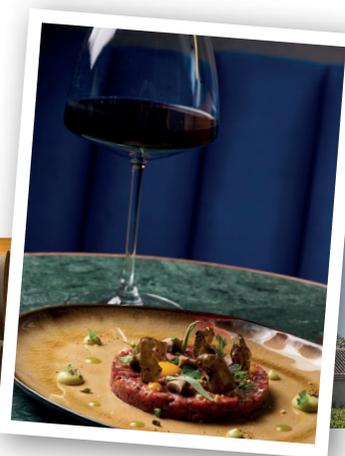
En conclusion, le Château Saint-Georges 2017 traduit avec distinction la richesse aromatique de ses Merlots et leur récolte à maturité optimum sur un terroir argilo-calcaire exceptionnel. Voilà un vin gourmand, très droit, long en bouche, affichant un bel équilibre entre puissance et finesse tannique.

Maturité optimum : 2021/2030.

Dégustation : servir après décantation (18 °C) et séjour en carafe d'une heure.

Plats suggérés : foie gras mi-cuit, terrine de lièvre, saumon frais, curry d'agneau ou tartare de bœuf.

Commentaire réalisé en compagnie du maître de chai, de notre chef de culture et de Jean-Philippe Fort, notre œnologue attaché au cabinet Michel Rolland.



LA NOTE DE L'EXPERT

Ce 2017 est le fruit d'un choix de culture et d'une sélection parcellaire particulièrement rigoureuse au moment de la vendange. Cette exigence qualitative a permis de récolter uniquement les baies les plus mûres et d'un grand potentiel aromatique. Doublés, dans nos chais, par un tri méticuleux à réception des grappes, ces critères d'excellence nous ont permis de vinifier une matière riche et très aboutie, celle qui fait naître les meilleurs Saint-Georges !

Depuis des décennies, nous avons coutume de pratiquer l'élevage dans un tiers de barriques neuves, un tiers de barriques de un vin et un tiers de barriques de deux vins.

Pour atteindre un équilibre parfait entre les tanins du bois noble et ceux du vin, nous avons pris soin de sélectionner des barriques de chêne à grains fins réalisées avec une « chauffe » moyenne. Les barriques à grains fins favorisent le développement de tanins plus délicats. Quant à la chauffe moyenne, celle-ci offre un équilibre entre l'extraction des arômes du bois et la préservation des caractéristiques du vin. Elle permet au vin de bénéficier des arômes boisés sans que ceux-ci ne masquent les qualités naturelles du raisin.

Pour conclure sur ce millésime 2017 : le résultat est remarquable !

Par Henry Gaudin, chef de culture au Château Saint-Georges

