

CHATEAU SAINT GEORGES 2022

CEPAGE : 80% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

TERROIR : Argilo-calcaire sur un coteau d'un seul tenant exposé au midi.

ELEVAGE : 12 mois en barrique de chêne français (origine Centre, Limousin), dont 30% de barriques neuves.

COMMENTAIRE : 2022 est éclatant ! C'est le parfait équilibre entre délicatesse et puissance.

Ce vin d'une robe rouge grenat profond aux reflets violines souligne déjà une maturation optimale.

Le premier nez est très intense, élégant et puissant aux notes de cacao, d'épices, de caramel et de prune. Au deuxième nez, tel un parfum, il éclate de richesse et de complexité dévoilant des notes de mûre, de cassis et de cerise noire soutenues par de délicates notes boisées. En bouche, l'attaque est onctueuse et chaleureuse, puis elle se révèle concentrée et puissante avec un très beau tanin dense et velouté équilibré à merveille grâce à une belle sucrosité en milieu de bouche. Les notes boisées de vanille et de chocolat sont subtiles et subliment le fruit noir bien présent de ce vin. La finale est soutenue par une belle fraîcheur qui lui confère une très jolie longueur.

En conclusion, ce 2022 est autant intense qu'élégant de par ses arômes et la profondeur de sa bouche. Un véritable très grand vin de garde, qui pourra être savouré avec délectation dès maintenant.

Accord suggéré : il accompagnera à merveille une côte de bœuf maturée grillée, un rôti de magret de canard ou des côtelettes d'agneau.

Dégustation : idéal servi à 16/18° après un carafage.

Maturité optimum : 2028/2035