





ÉDITORIAL

## Millésime 2023 : une souscription inédite aux tarifs primeurs

L'année 2024 a engrangé son lot de perturbations que ce soit économiques, politiques ou climatiques.

Vos nombreux appels pour solliciter le millésime 2023 nous ont prouvé à quel point vous êtes attachés à notre nectar et à notre propriété.

C'est dans ce but que je vous offre aujourd'hui la possibilité d'enrichir votre cave avec le dernier né du Château Saint-Georges, le millésime 2023, à des conditions totalement inédites.

Le millésime 2023 vous est à ce titre proposé au prix de 16,50 € la bouteille pour un achat de 36 bouteilles. Pour comparaison, la vente primeur du millésime 2022 était à 19 € la bouteille et le millésime 2021 à 17,17 € la bouteille pour cette même quantité.

En qualité de client fidèle et averti de notre cru, nous sommes convaincus que vous saurez apprécier cette offre dans un contexte économique complexe qui nous conduit chaque jour à devoir faire des choix parfois cornéliens.

Je ne peux terminer sans vous soumettre le bon mot de Jancis Robinson, critique de vin britannique : « Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses ». Nous sommes persuadés que notre Château Saint-Georges 2023 possède tous les arguments pour lui donner raison.

Prenez soin de vous et entretenez votre appétit pour les plaisirs simples dont le vin fait partie.

*Y. Dubois*

COMMENTAIRE  
DE DÉGUSTATION

# 2023



LE CHÂTEAU SAINT-GEORGES MILLÉSIME 2023 OFFRE UNE BELLE PRÉSENTATION.

LA ROBE est sombre, d'un beau rouge grenat avec un liseré violette.

LE NEZ est riche et concentré. Il dégage des notes de fruits noirs et des parfums épicés complétés par des notes balsamiques et finement boisées.

LA BOUCHE du 2023 est ample et puissante tout en restant agréablement sucrée et veloutée. Les tanins sont gras et bien présents.

LA FINALE est longue, fraîche et élégante.

EN CONCLUSION, ce vin est un millésime qui s'annonce riche et équilibré avec un très beau potentiel de garde.

Dégustation réalisée dans notre chai, en compagnie de Jean-Philippe Fort, notre œnologue attaché au cabinet Michel Rolland, de notre chef de culture et de notre maître de chai.



## Souscription Exceptionnelle

AVANT MISE EN BOUTEILLES

# MILLÉSIME 2023



- ▶ **12 BOUTEILLES** ..... ~~300,00€~~ **225,00€**  
soit 18,75 € la bouteille au lieu de 25,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €)      Soit une économie totale de 101,00 €
- ▶ **24 BOUTEILLES** ..... ~~600,00€~~ **426,00€**  
soit 17,75 € la bouteille au lieu de 25,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 29,00 €)      Soit une économie totale de 203,00 €
- ▶ **36 BOUTEILLES** ..... ~~900,00€~~ **594,00€**  
soit 16,50 € la bouteille au lieu de 25,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 32,00 €)      Soit une économie totale de 338,00 €
- ▶ **6 MAGNUMS** ..... ~~300,00€~~ **225,00€**  
soit 37,50 € le magnum au lieu de 50,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €)      Soit une économie totale de 101,00 €
- ▶ **24 DEMI-BOUTEILLES** ..... ~~312,00€~~ **237,00€**  
soit 9,88 € la demi-bouteille au lieu de 13,00€  
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur: 26,00 €)      Soit une économie totale de 101,00 €

LES ACQUISITIONS DE DOUBLE-MAGNUMS ET IMPÉRIALES SE FONT SUR DEMANDE.

**ATTENTION : OFFRE UNIQUE**  
**LIVRAISON À PARTIR DE LA PREMIÈRE QUINZAINE D'AVRIL**

## Des notes remarquables

**YVES BECK**  
92-94/100

« Saint-Georges s'affiche avec caractère et sérénité. Il me semble savoir où il va, de manière linéaire et précise. Frais et soyeux, le vin est porté par des tanins qui assurent de la vigueur, tandis que la structure acide se veut incisive et salivante. Un vin caractériel et ambitieux qui mérite un peu d'épanouissement. Je pense qu'il a de quoi impressionner ! À suivre attentivement. Maturité à partir de 2028 et garde jusqu'à 2043. »

**JAMES SUCKLING**  
92-93/100

« Frais et fruité avec une belle matière tannique. Des baies éclatantes de vivacité aux nuances salines. »

**JEB DUNNUCK**  
89-91/100

« Fruits mûrs rouges et noirs, des notes épicées, boisées et de tabac émergent du Château Saint-Georges 2023. Un vin d'une belle ampleur aux tanins équilibrés et une finale grandiose. C'est un vin séduisant et séducteur que l'on ne pourra qu'aimer. »