

Idée recette à déguster ce printemps

Carré d'agneau rôti aux herbes, asperges vertes et jus réduit



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 carré d'agneau (8 côtes)
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 gousses d'ail
- Thym frais, romarin frais
- Zeste de citron
- Huile d'olive
- Beurre
- Fond de veau
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Mélangez l'huile d'olive, l'ail écrasé, le thym, le romarin, le zeste de citron. Salez et poivrez. Massez le carré d'agneau et laissez reposer 30 min à température ambiante.

Saisissez ensuite le carré côté gras dans une poêle bien chaude pour le faire dorer. Enfouissez à 180 °C pendant 15-18 min. La viande doit être rosée.

Laissez reposer 10 min sous une feuille d'aluminium. Pendant ce temps, blanchissez les asperges 3 min dans l'eau salée, puis faites-les revenir au beurre avec un peu de sel et poivre.

Déglacez la poêle de l'agneau avec un peu de fond de veau et laissez réduire pour obtenir un jus concentré.

Dressez et servez ce plat accompagné d'un verre de Château Saint-Georges 2016.

À la dégustation, le Château Saint-Georges 2016 révèle toute son élégance aux côtés de l'agneau : une matière veloutée, des arômes harmonieux soulignés par les herbes fraîches, et une finale délicatement rafraîchie par les asperges de saison.



Depuis le millésime 2018, le Château Saint-Georges est certifié « Haute Valeur Environnementale Niveau III ».

Aimer la vigne, c'est d'abord respecter la Nature et les Hommes. Depuis plus d'une décennie, le Château s'est engagé dans une conduite durable et exemplaire du vignoble avec une réflexion permanente sur l'amélioration des méthodes.

Cette démarche nous a permis d'obtenir cette certification, la plus haute délivrée par le Ministère de l'Agriculture et accompagnée d'un cahier des charges très rigoureux pour la protection à long terme de notre terroir. Il se traduit par des pratiques vertueuses à plusieurs niveaux : dans les vignes, au chai, auprès de nos collaborateurs et pour notre environnement.



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.

maetva Photos non contractuelles. Impression réalisée sur un papier certifié PEFC.

CSG F 0326 D

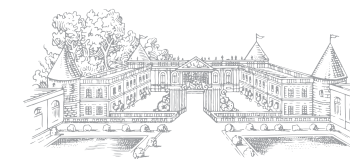


Offre Spéciale de Printemps

MILLÉSIME
2016



PRIX EXCEPTIONNEL RÉSERVÉ



Château St. Georges

SAINT-GEORGES • SAINT-ÉMILION





ÉDITO

Le Château Saint-Georges 2016 : un millésime d'exception né d'une année climatique idéale

Issu d'un été chaud et sec, ponctué de pluies bienfaitrices et d'un ensoleillement parfait aux vendanges, ces conditions ont permis de récolter des raisins à maturité optimale. La vinification et l'élevage de 12 mois en barriques, menés avec exigence, ont révélé un vin solaire, généreux, très aromatique et à la texture veloutée.

Afin de préserver toute sa richesse, une filtration très légère est privilégiée, ce qui peut entraîner un résidu naturel, sans incidence sur la qualité.

Naturellement riches en polyphénols et en anthocyanes, les grands vins de Bordeaux peuvent laisser des dépôts sur les parois de la bouteille. C'est la raison pour laquelle les bouteilles de Bordeaux sont dotées d'épaules larges permettant de retenir ces particules au moment du service.

À l'inverse, les vins rouges de Bourgogne, par exemple, élaborés exclusivement à partir de Pinot Noir et généralement moins tanniques, ne nécessitent pas ce type de contenant.

Vous profiterez pleinement de ce grand millésime en ayant pris soins de placer la bouteille debout quelques heures avant la dégustation et de la verser délicatement en carafe en maintenant le côté où s'est formé le dépôt orienté vers le haut.

V. Derois



Offre Spéciale de Printemps

CHÂTEAU SAINT-GEORGES
2016

AOC SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION • 13,5°



► 12 BOUTEILLES ~~348,00€~~ **261,00€**

soit 21,75 € la bouteille au lieu de ~~29,00€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 26,00 €)

Soit 9 bouteilles achetées + 3 offertes

► 24 BOUTEILLES ~~696,00€~~ **493,00€**

soit 20,54 € la bouteille au lieu de ~~29,00€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 29,00 €)

Soit 17 bouteilles achetées + 7 offertes

► 36 BOUTEILLES ~~1044,00€~~ **696,00€**

soit 19,33 € la bouteille au lieu de ~~29,00€~~
+ FRAIS DE PORT OFFERTS (valeur : 32,00 €)

Soit 24 bouteilles achetées + 12 offertes

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 30/04/2026
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.

CHÂTEAU SAINT-GEORGES

2016

Un millésime couronné par des notes d'exception

JAMES SUCKLING : 90-91/100

« De jolis fruits rouges avec une belle texture tannique et veloutée. Vin moyennement corsé et une finale savoureuse. »

GILBERT ET GAILLARD : 91/100

« Robe sombre d'un rouge vif. Nez plaisant et net de fruits rouges mûrs qui s'amplifie à l'aération. Bouche ample dès l'attaque, des tanins polis, une expression élégante et un très bon équilibre entre le fruit et le bois. Une référence dans l'appellation. »

BETTANE ET DESSEAUVE : 91/100

« Beau potentiel pour ce grand classique de l'appellation qui émerge progressivement. »

JEB DUNNUCK : 90/100

« Un vin remarquable : le Château Saint-Georges 2016 est rond, charnu et charmeur. Il présente des notes complexes de fruits rouges et noirs et d'herbes fraîches associées à des notes végétales et d'épices de Noël. »

GUIDE DUSSERT-GERBER : ♥♥♥♥♥

« Le 2016, de belle robe rubis intense, est un vin classique, dense, bien corsé, riche et subtil, au nez où l'on retrouve la groseille et les sous-bois, de bouche ample et chaleureuse. »

MÉDAILLE D'OR SÉLECTION MONDIALE
DES VINS CANADA, 2022.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

LA ROBE d'un très beau rouge grenat, charme d'emblée le regard par sa profondeur et sa brillance. On veut très vite en découvrir davantage !

LE NEZ est expressif et suave, dévoilant une palette envoûtante et complexe de fruits noirs très mûrs et d'épices douces. Un magnifique mariage aromatique qui trouve son point d'orgue avec un boisé racé, agrémenté de parfums de rose poudrée et de pivoine.

LE PALAIS est riche, dense et raffiné avec des tanins d'une extrême rondeur. La bouche, ample et charnue, offre des saveurs de fruits

noirs et rouges, des notes minérales de graphite, d'épices douces.

Cépages : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot.

Terroir : argilo-calcaire exposé au midi.

Degré : 13,5° / **Maturité optimum** : 2026.

Plats suggérés : gibiers, brie de Meaux, gigot d'agneau, viandes en sauce.

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.