



L'histoire du **Saint-Georges** remonte à la période Gallo-Romaine. L'étendue de ce domaine était d'un millier d'arpents, soit environ 263 ha, ce qui correspond à peu près à l'étendue de la paroisse de **Saint-Georges**.

Le **Château Saint-Georges** et son domaine furent vendus par **Henri IV** le 27 octobre 1602 à **Jean Barbot** moyennant la somme de 1500 livres, l'acquéreur obtenait en outre le titre de **Baron**.

C'est le sieur de **Bouchereau**, nouveau et dernier **Baron de Saint-Georges** qui fit reconstruire par l'architecte **Victor Louis** haute figure du style néo-classique (**Grand théâtre de Bordeaux**; **Place du Palais Royal à Paris**) en 1772, l'ancien château féodal dont on conservera néanmoins les quatre tours d'angle.

Si la révolution épargna le **Château Saint-Georges**, ce joyau d'architecture du XVIIIème siècle, le phylloxéra ayant ruiné les vignes, l'exploitation du domaine pérorait. Il passa entre plusieurs mains jusqu'au 19 novembre 1891, date à laquelle il fut acquis par **Pétrus Desbois** qui reconstitua les vignobles en greffant les plants français sur des racines américaines. En 2013 **Jean Philippe Janoueix** a rejoint la famille **Desbois** comme co-propriétaire.

DEGUSTATION

👁 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.

SUGGESTION

Foie gras mi-cuit, une terrine de lièvre, un saumon frais, un curry d'agneau ou un tartare de bœuf.



18°C



10 ans

FRANCE | 2017 | Saint-Georges Saint-Emilion

Château St. Georges

> CEPAGE

Le Merlot 80%, le Cabernet Sauvignon 10% ainsi que le Cabernet Franc 10%, les cépages emblématiques de la rive droite de l'Estuaire de la Gironde ont trouvé ici un couple sol / climat parfaitement adapté. Ce dernier donne des vins élégants et équilibrés avec beaucoup de couleurs.

> MILLESIME

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 notre chai, par un tri méticuleux à réception de vendange. Ces critères ont permis de vinifier une matière riche et très aboutie, celle qui fait naître les meilleurs **Saint-Georges** !

> ANALYSES

DEGRE 14.2 %
SUCRE RESIDUEL : 3.1

> VIGNOBLE

Terroir : Sol argilo-calcaire

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Climat : caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement -

Précipitations moyennes annuelles de 800 mm essentiellement concentrées en été - Bonne amplitude thermique jour/nuit (15°C la nuit et 30 °C le jour en été).

Age moyen des vignes : 10 - 50 ans

Rendement : 34 hl/ha pour le millésime 2017

Origine - Appellation : Au point de vue géologique, les terrains de **Saint-Georges** sont dénommés « **Sannoisien** » avec le calcaire à « **astéries du Stampien** » et ce sont sur ces terrains que se trouvent les plus Grands Crus de la région de **Saint-Georges**. Ces vins sont parmi les meilleurs qui soient, ils ont du corps, une belle couleur rubis et un bouquet distingué dû particulièrement au sous-sol rocheux.

> ELABORATION

Viticulture : Afin de tempérer la vigueur naturelle, nous effectuons une taille courte à la fin de l'hiver puis, pendant l'été, nous procédons à des vendanges en vert de façon à favoriser la concentration et la maturation des raisins restants. La date des vendanges est définie sur analyse gustative.

Vendange : Mécanique (95 %) et manuelle (5 %) en tout début de matinée - double table de tri pour garder les plus beaux raisins avant de les envoyer en cuve.

Vinification: Préfermentaire à froid à 10-12°C pendant environ 4 jours de façon à diffuser certains composés hydro-solubles du raisin (pigments, anthocyanes, tanins, arômes) - Fermentation Alcoolique avec levures sélectionnées dans des cuves inox thermorégulées qui permettent de suivre précisément les températures (entre 20-28°C) et de réaliser des pigeages et remontages réguliers - Macération totale de 5 semaines - Fermentation Malolactique en cuves

Elevage: 13 mois en barriques de chêne français (50 % neuves)

Embouteillage avec filtration tangentielle.

FRA




www.chateau-saint-georges.com