



DOMAINE
SAINT-GEORGES D'IBRY



34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18
info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com



DOMAINE SAINT-GEORGES D'IBRY

Situé au cœur des Côtes de Thongue, le domaine Saint-Georges d'Ibry s'étend sur 70 hectares de vignes, répartis sur une mosaïque de terroirs qui constitue l'une de ses plus grandes richesses.

Le vignoble repose principalement sur des sols de marnes riches de calcaire coquillé, auxquels s'ajoutent des sols plus profonds sablo-argileux, ainsi que des terrasses anciennes de galets et de graves. Cette diversité géologique offre une palette remarquable d'expressions pour la vigne.

Au domaine Saint-Georges d'Ibry, le choix d'un cépage ne s'improvise pas. Chaque plantation est réfléchiée en fonction de la nature du sol, de sa profondeur, de sa structure et de sa capacité à révéler le potentiel du raisin. Le terroir guide le vigneron dans ses décisions, afin que chaque cépage trouve l'environnement dans lequel il pourra exprimer toute sa personnalité.

Cette diversité de sols permet aujourd'hui au domaine de cultiver une large palette de cépages, chacun révélant une identité propre.

Ces cépages donnent naissance à :

- des vins de cépage, qui expriment avec précision le caractère variétal du raisin,
- des vins d'assemblage, des vins élevés en fût, des vins doux où l'Art du vigneron s'exprime pleinement en recherchant l'équilibre, la complexité et l'harmonie.

Chaque vin présenté dans les pages suivantes est ainsi le reflet d'une rencontre entre un terroir, un cépage et le savoir-faire du vigneron.

Michel & Jean-Philippe CROS
Artisans du Vin





DOMAINE
SAINT-GEORGES D'IBRY

NOS VINS BLANCS



34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18
info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

CUVÉE DES AMIS

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Sauvignon, Viognier, Grenache

Origine :

Elaboration : Vendange mécanique matinale.

Pressurage direct doux, sélection des moûts.

Chaque cépage est vinifié individuellement.

Dégustation : Belle robe d'un jaune pâle avec des reflets verts.

Notes aromatiques fraîches et intenses.

Le nez est porté sur des notes d'agrumes et fruits blancs.

En bouche on retrouve des notes de pomelos et une belle vivacité en finale.

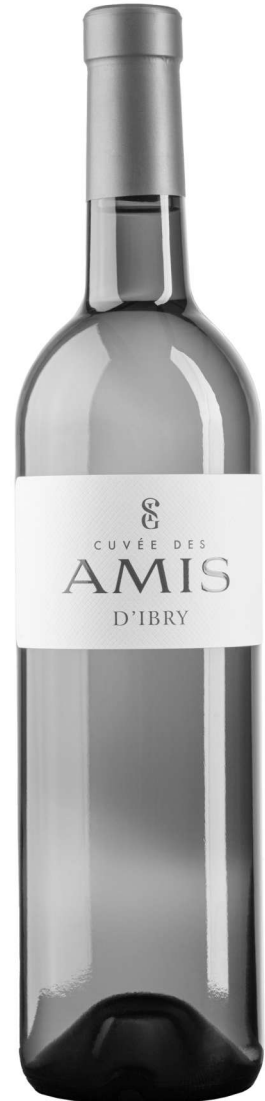
Gastronomie : Ce vin frais et vif, complice de vos apéritifs, accompagnera crustacés et coquillages, filets de poissons grillés, escalope de dinde, salades composées.

Température de service : entre 8 et 10°C.

Optimum de conservation : 2 ans.

Alcool : 12,5 %

Bouteille Bordelaise - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles.



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

FLOREAL

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 100 % FLOREAL, cépage résistant.

Floreal est un cépage blanc résistant, issu du programme INRAE-ResDur1, obtenu par croisement. Il se distingue par la résistance polygénique élevée au mildiou et oïdium, ce qui permet une très forte réduction des produits phytosanitaires.

Origine : Marnes sablo-limoneuses, moyennement calcaire.
Exposition Nord-Sud.

Densité : 4400 pieds/ha - Plantation 2,50 X 0.90 m.
Palissage haut pour exposition maximum de la surface foliaire.
60 hl/ha.

Elaboration : vendange mécanique de fin de nuit.
Le raisin est égrappé avant d'être pressé. Pressurage direct doux.
Débourbage léger à froid. Fermentation sous contrôle rigoureux des températures. Elevage sur lies fines.

Dégustation : Belle robe jaune pâle. Un nez intense qui révèle quelques notes forales ainsi que de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue légère).
En bouche belle vivacité, acidité rafraîchissante, finale nette avec une légère touche végétale.

Gastronomie : Il se boira dès l'apéritif, en accompagnement d'un tartare de dorade, ou bar aux agrumes, gambas grillées, saumon cuit, poulet au lait de coco, salade mangue-avocat-crevettes, risotto aux légumes.
Fromages chèvre frais ou demi-sec.

Température de service : entre 8° et 10°.

Optimum de conservation: 2 ans.

Alcool : 13%

Bouteille bordelaise - 750ml - Cartons de 6 bouteilles.



LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



VIGNERONS
INDEPENDANTS



VINALIES
OCCITANIE



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

CHARDONNAY TRADITION

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Origine : Nos vignes de Chardonnay sont implantées sur des sols de marnes calcaires faiblement sableuses. Exposition Nord-Sud avec un haut palissage pour favoriser l'exposition foliaire.

Rendement : 60 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit.
Egrappage, pressurage doux puis débourbage par le froid
ensuite fermentation thermorégulée.
Court élevage sur lies fines en cuve inox.

Dégustation : Ce vin présente une belle robe jaune pâle aux reflets jaune paille.
Le nez est fin, intense et élégant, il mêle des notes de fleurs blanches et de fruits frais. La bouche est ronde et généreuse.
Vin élégant et équilibré dont la persistance et l'ampleur en font l'harmonie. Il évoluera sur des notes de beurre, noisette et miel.

Gastronomie : Il se boira en apéritif, en accompagnement de salades jeunes pousses, d'entrées à base d'oeufs et de crème fraîche truffée, de coquillages et de poissons en sauce. Sur des viandes blanches et volailles.
Fromages doux.

Température de service : entre 8° et 10°.

Optimum de conservations: 2 ans.

Alcool : 13.5%

Bouteille bourguignonne - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles.



LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



VIGNERONS
INDEPENDANTS



CHARDONNAY DU
MONDE



VINALIES
OCCITANIE



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

VIOGNIER

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES
BLANC 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Viognier

Origine : Nos vignes de Viognier sont implantées sur des sols de marnes calcaires coquillers.

Exposition Nord-Sud avec un haut palissage pour maximiser l'exposition foliaire.

Rendement : 60 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit.

Egrappage avant pressurage doux, débourage par le froid puis fermentation thermorégulée.

Dégustation : Belle robe d'un jaune pâle cristallin.

Notes aromatiques fruitées et intenses, de fruits jaunes, d'abricot sec, de pêches mûres.

La bouche est gourmande et élégante.

Gastronomie :

Ce vin fruité et rond sera le complice de vos apéritifs, il accompagnera élégamment pavé de saumon beurre blanc, suprême de volaille aux morilles, tajine aux abricots, cuisine thaï.

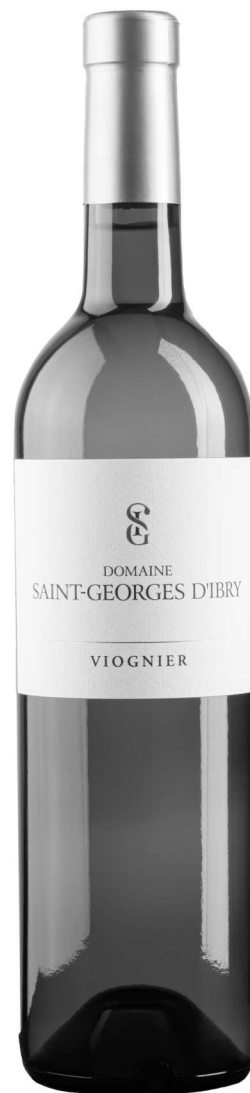
Fromages : Comté jeune, brillat savarin.

Température de service : entre 8 et 10°.

Optimum de conservation : 2 ans.

Alcool : 13 %

Bouteille Bordelaise - 750 mL. Cartons de 6 bouteilles.



LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



VINALIES
OCCITANIE



VIGNERONS
INDÉPENDANTS



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

MUSCAT SEC

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Muscat Petits Grains

Origine : Nos vignes de Muscat sont implantées sur des sols graveleux. Exposition Nord-Sud avec un haut palissage pour maximiser l'exposition foliaire.

Rendement : 60 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit.
Egrappage avant pressurage doux, débourbage par le froid puis fermentation thermorégulée.

Dégustation : La robe est d'un jaune pâle brillant.
Tout en rappelant la saveur gourmande du raisin à maturité, ce superbe Muscat Sec met en évidence ses arômes subtils et raffinés : litchis, fruits exotiques, notes de pétales de rose.
Une grande finesse investit alors le palais, apportant fraîcheur et persistance.

Gastronomie : Ce vin frais et vif, au bouquet explosif, convient pour les apéritifs, tarte feuilletée à la brandade, asperges, salade crevettes-mangue, canard aux agrumes, cuisine exotique légèrement épicée.
Fromages de chèvre, frais et demi-sec

Température de service : entre 8 et 10°C.

Optimum de conservation: 2 ans.

Alcool : 13%

Bouteille Bordelaise - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles



LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



VIGNERONS
INDEPENDANTS



VINALIES
OCCITANIE



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

EXCELLENCE BLANC

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Muscat, Viognier

Origine : Ces cépages sont implantés sur des sols variés allant de sédiments marins à des graves en passant par des calcaires avec présence d'huîtres fossilisées.
Haut palissage pour maximiser l'exposition de la surface foliaire.

Rendement : 50 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit. Pressurage direct doux, sélection des moûts. Chaque cépage est vinifié individuellement et n'est assemblé qu'après un élevage sur lies fines de plusieurs mois.

Dégustation :

Le Chardonnay apporte structure, rondeur et matière avec ses notes méditerranéennes.

Le Viognier révèle son fruité mûr intense sur des notes d'abricots secs.

Le Muscat enrichit cette belle harmonie avec ses notes de litchis et de bouton de rose.

Le Sauvignon relève l'ensemble avec sa vivacité et ses notes d'agrumes.

Le nez est intense mêlant agrumes et fruits exotiques. La bouche est fondue et savoureuse.

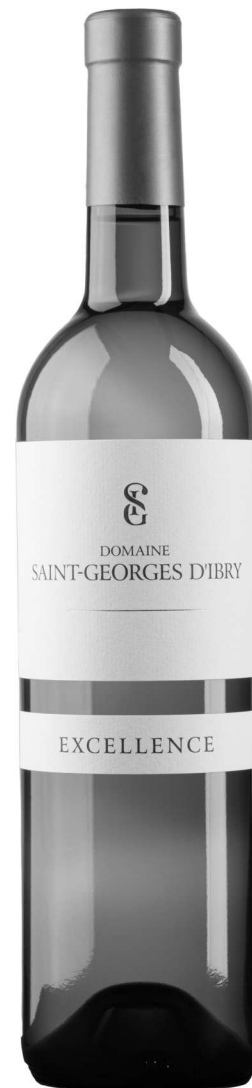
Gastronomie : Un cocktail délicat à savourer dès l'apéritif, sur un plateau de coquillages, une bourride, un loup grillé au beurre blanc... ou encore des viandes blanches.

Fromages frais et crémeux, pâtes molles (colommiers, brillat savarin), salade de fruits exotiques, tarte aux poires, pavlova fruits rouges.

Température de service: entre 8 et 10°.

Optimum de conservation: 2 ans.

Alcool: 13%



Bouteille Bordelaise - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles
Bouteille Bordelaise - 500 ml. Cartons de 6 bouteilles

LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



TERRE DE
VINS



GUIDE HACHETTE
DES VINS



VINALIES
OCCITANIE



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

CHARDONNAY VIEILLES VIGNES

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2024

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Chardonnay

Origine : Nos vignes de Chardonnay sont implantées sur des sols de marnes calcaires faiblement sableuses avec présence d'huîtres fossilisées.

Exposition Nord-Sud avec un haut palissage pour maximiser l'exposition foliaire.

Rendement : 50 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit.

Pressurage direct doux puis fermentation en fûts de chêne merrain.

Elevage en fûts de chêne neufs sur lies fines pendant 12 mois avec bâtonnages réguliers.

Dégustation : Robe jaune franc.

En bouche, notes de châtaigne, pain grillé et vanille.

Belle rondeur et grande persistance aromatique sur des notes fumées prolongeant le plaisir de la dégustation.

Gastronomie : Ce vin généreux, d'un bel équilibre, accompagnera élégamment vos repas de fête, et conviendra sur le foie gras, les champignons, noix de saint jacques rôties aux truffes, les fumés de poissons, fromages type Saint Nectaire, reblochon....

Température de service : entre 10 et 12°

Potentiel de vieillissement: 4 à 5 ans.

Alcool : 14%



Bouteille Bordelaise - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles.

LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



VIGNERONS
INDÉPENDANTS



MONDIAL DU
CHARDONNAY



VINALIES
OCCITANIE



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

MURMURE D'AUTOMNE

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

BLANC 2024

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Muscat, Viognier

Classification : Doux

Sucrosité : 74 grammes / litre

Contenant : 500 ml

Origine : Sol graveleux. Exposition Nord-Sud.

Densité : 4000 pieds/ha - Plantation 2,5 X 1,00 m.

Palissage haut pour exposition maximum de la surface foliaire.

Rendement : 30 hl/ha

Elaboration : Vendange fin de nuit.

Les raisins récoltés en sur maturité après passerillage sur souche.

Pressurage doux des raisins, clarification des jus, suivi des fermentations avec maîtrise des températures.

Dégustation : La robe est cristalline, d'un jaune franc aux reflets jaune paille.

Douceur et finesse des arômes fruités et miellés.

La bouche est ronde, ample et généreuse.

Texture veloutée et finale harmonieuse.

Gastronomie : Dès l'apéritif avec des tapas et mousses de poissons, sur du foie gras poêlé.

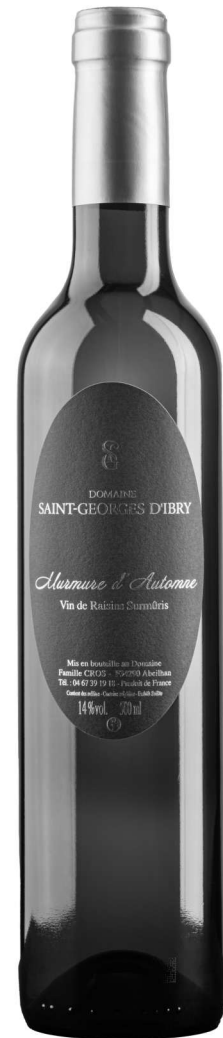
Salade de fruits, tarte abricot amande, dessert aux noix

Fromages : roquefort, bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert

Température de service : entre 8° et 10°C.

Alcool : 14%

Bouteille Bordelaise - 500 ml. Cartons de 6



LABELS

Sur les cinq dernières années



Concours des vins blanc
de St Aphrodise



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com



DOMAINE
SAINT-GEORGES D'IBRY

NOS VINS ROSES



34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18
info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

CUVÉE DES AMIS

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES
ROSE 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Syrah, Grenache noir

Origine : Type Graves. Exposition Nord-Sud.

Densité : 3600 pieds/ha - Plantation 2,5 X 1,10 m.

Palissage haut pour exposition maximum de la surface foliaire.

Rendement : 45 hl/ha.

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit.

Egrappage avant foulage, débourbage par le froid puis levurage et fermentation thermorégulée.

Pressurage doux. Sélection des moûts. Débourbage par le froid à 5°C.

Dégustation : Robe rose pâle.

Le nez intense se dévoile sur des notes de petits fruits rouges associés à des notes plus florales.

La bouche est ronde et gourmande avec une belle longueur.

Gastronomie :

Très agréable sur charcuterie, hors d'œuvre, salade composée, viandes blanches, viandes grillées également poissons.

Il apportera un air estival à votre quotidien.

Température de service : entre 8 et 10°.

Optimum de conservation : 18 mois.

Alcool : 12.5 %

Bouteille bordelaise - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles .



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

EXCELLENCE ROSE

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES

ROSE 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Syrah, Grenache, Marselan

Origine : Ces cépages sont implantés sur des sols variés de sédiments marins, de calcaire avec présence d'huîtres fossilisées et de graves.

Rendement : 50 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit. Egrappage avant pressurage, débourbage par le froid, levurage et fermentation thermorégulée.

Dégustation : Robe rose tendre aux reflets roses pâles. Le nez est très gourmand avec des notes aromatiques fraîches et intenses rappelant les bonbons à fruits.

La bouche est remarquable et surtout très flatteuse car riche en sensations : vivacité, persistance et élégance sont au rendez-vous pour cette cuvée plaisir par excellence.

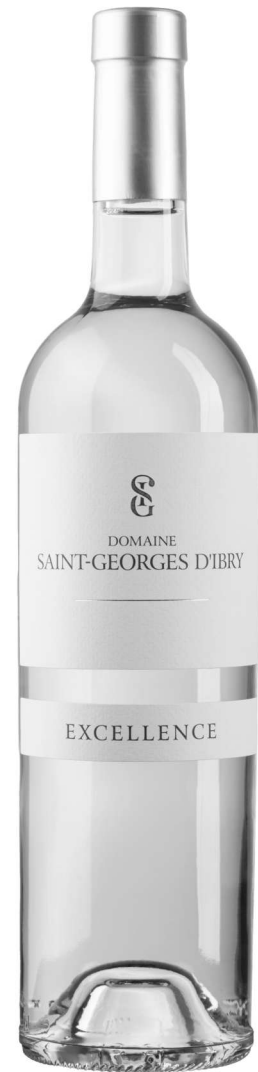
Gastronomie :

Très agréable sur vos plateaux de charcuteries, hors d'œuvre, salade composée, viandes blanches, viandes grillées également poissons. Il apportera un air estival à votre quotidien.

Température de service : entre 8 et 10°.

Optimum de conservation : 18 mois.

Alcool: 13%



Bouteille Bordelaise - 750 ml. Cartons de 6 bouteilles.

Bouteille Bordelaise - 500 ml. Cartons de 6 bouteilles.

LABELS ET RÉCOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS

VIGNERONS
INDÉPENDANTS

VINALIES
OCCITANIE

GUIDE HACHETTE
DES VINS

TERRE DE
VINS



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

LA GRANDE VAGUE

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES

ROSE 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Marselan

Origine : Les parcelles sélectionnées contiennent une superbe mosaïque de cépages, variant l'expression d'un terroir affirmé. Le palissage est haut afin de favoriser l'exposition foliaire.

Rendement : 45 hl/ha

Elaboration : Vendange mécanique de fin de nuit.
Egrappage avant pressurage, débourbage par le froid.
Vinification en cépages séparés afin de favoriser l'expression aromatique de chacun.
Fermentation en cuves inox thermorégulées pour favoriser la gourmandise, la fraîcheur et le fruit.

Dégustation : Robe très claire, aux reflets roses pâles.
Nez délicat de fleurs blanches et notes d'agrumes.
C'est une brume de gourmandise qui s'en échappe.
La bouche vive et onctueuse, marque le palais de son incontestable fraîcheur, pointée d'une note de fruits rouges croquants et acidulés.

Gastronomie : Ce rosé signature sera l'allié parfait de vos plateaux de coquillages, de vos apéritifs, de vos tapas et de vos salades estivales.

Température de service : entre 8 et 10°.

Optimum de conservation : 18 mois.

Alcool : 13%

Bouteilles sérigraphiées – 750 ml. cartons 6 bouteilles.



Inspirée de la plus célèbre estampe du mont Fuji, la Grande Vague de Kanagawa réalisée par l'artiste Hokusai. Cette nouvelle cuvée de rosé est une création moderne et design où la subtilité graphique souligne la puissance et la fraîcheur d'un rosé signature. Bouteille sérigraphiée, sertie d'un bouchon en verre estampé du nom du Domaine, cette cuvée de rosé est l'alliée parfaite des chaudes soirées d'été en bord de mer. Son caractère, son allure et son design en font une cuvée inoubliable signée Saint-Georges d'Ibry.

LABELS ET RÉCOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



VIGNERONS
INDÉPENDANTS



VINALIES
OCCITANIE



TERRE DE
VINS



GUIDE HACHETTE
DES VINS



DOMAINE

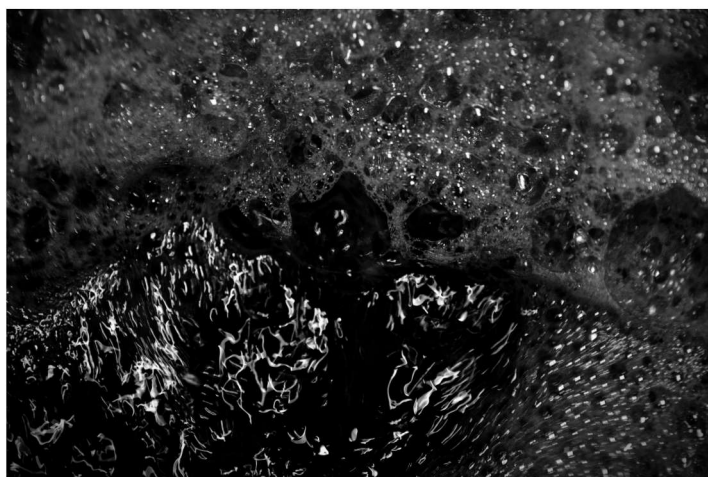
SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com



DOMAINE
SAINT-GEORGES D'IBRY

NOS VINS ROUGES



34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18
info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

CUVÉE DES AMIS

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

ROUGE 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Merlot, Syrah

Origine : Ces cépages sont implantés sur des sols de marnes argilo-calcaires ainsi que sur des terrasses villafranchiennes.

Elaboration : Vendange mécanique matinale.

Courte macération à froid puis fermentation thermo-régulée à basse température pour conserver les aromatiques primaires.

Dégustation : Robe rouge rubis.

Notes de bonbon au cassis et de confiture de mûre.

Vin plaisir par excellence, souple, facile et gouleyant.

Gastronomie :

Très agréable sur charcuterie, hors d'œuvre, salades, viandes blanches, et grillées.

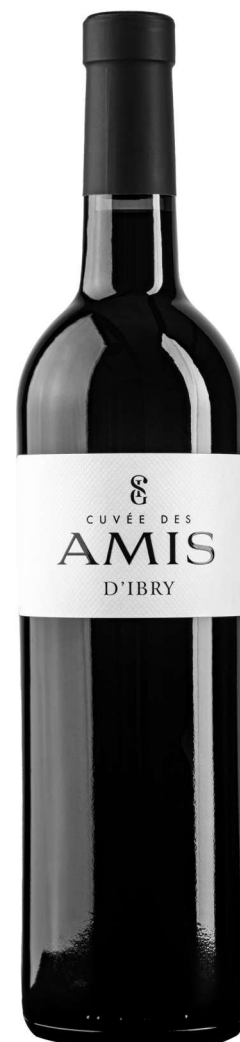
Il apportera un air festif à votre quotidien.

Température de service : environ 13°.

Optimum de conservation : 2 ans.

Alcool : 13%

Bouteille bordelaise - 750 ml. Carton de 6 bouteilles.



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

CABERNET SAUVIGNON

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES

ROUGE 2024

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Cabernet-Sauvignon

Origine : Marnes calcaires. Exposition Nord-Sud.

Densité : 4000 pieds/ha. Vigne en double palissage.

Elaboration :

Egrappage et macération traditionnelle.

Longue cuvaison avec contrôle gustatif et maîtrise continue des températures.

Dégustation : Robe pourpre.

La bouche perçoit le paprika subtilement quelques senteurs de garrigue.

La profondeur du volume et la puissance avec le charnu du fruit sous-jacent laissent entrevoir la générosité du millésime et d'un vin de garde.

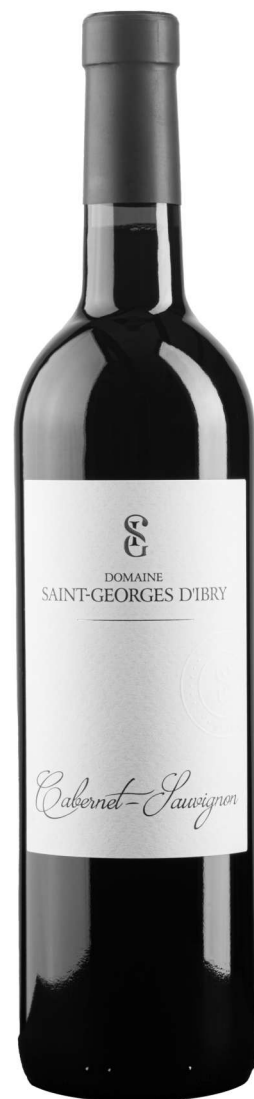
Gastronomie : Bon partenaire pour accompagner des viandes rouges, magrets, civets...

Température de service : entre 16 et 18°C.

Optimum de conservation: 2 ans.

Alcool: 14 %vol.

Bouteille Bordelaise - 750 ml - Cartons de 6 bouteilles.



LABELS



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com

AME DES PINS

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

ROUGE 2024

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon

Origine : Nos cépages de Merlot et de Cabernet- Sauvignon sont implantés sur des sols de marnes argilo-calcaires ainsi que sur villafranchienne .

Haut palissage pour favoriser l'exposition foliaire.

Rendement : 50 hl/ha

Elaboration : Egrappage et macération traditionnelle.

Longue cuvaison de plus de 30 jours avec contrôle permanent des températures. Elevage de 12 mois en fût de chêne ensuivi d'une filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation : Robe rouge aux reflets ambrés.

Un nez intense aux parfums d'épices, de réglisse douce et de fruits confits, avec un boisé fondu et délicat.

Une bouche agréable avec des tanins amples et chaleureux qui donnent un très beau volume.

Gastronomie : C'est un vin riche qui accompagnera avec élégance : viandes rouges, gibiers, magrets, paleron de bœuf ...

Température de service : entre 16 et 18°C.

Optimum de conservation: 2 ans.

Alcool : 14%

Bordelaise Bordelaise - 750 ml- cartons de 6 bouteilles.

Magnum - 150 cL



LABELS ET RECOMPENSES

Sur les cinq dernières années



GÉNÉRAL AGRICOLE
DE PARIS



VINALIES OCCITANIE



DOMAINE

SAINT-GEORGES D'IBRY

34290 ABEILHAN - 04 67 39 19 18 - info@saintgeorgesdibry.com - www.saintgeorgesdibry.com