

Saint-Georges-Saint-Emilion

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins de l'appellation Saint-Georges-Saint-Emilion sont exclusivement rouges. Ils sont notamment produits à partir du cépage merlot N. □ À certains endroits du vignoble, les viticulteurs complètent le merlot N de cabernet franc N et de cabernet-sauvignon N. Cet assemblage de cépages permet d'obtenir des vins charnus et puissants, qui montrent une belle structure tannique.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont une bonne structure obtenue par la maturité optimale du merlot N, cépage dominant sur les sols argilo-calcaires où il s'exprime particulièrement bien. Le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N donnent à l'assemblage, une charpente plus affirmée, et augmentent la complexité aromatique et le potentiel de vieillissement du vin, surtout lorsque celui-ci est élevé en barrique.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de l'appellation est constitué d'un plateau calcaire sur lequel est construit l'ancien village de Saint-Georges, dominant le ruisseau La Barbanne, en Gironde, près de Saint-Emilion. Il est situé aujourd'hui sur une partie de la commune de Montagne (qui a absorbé Saint-Georges en 1973).

UN PRODUIT RECONNU

Implanté à l'époque romaine, le vignoble s'est étendu au Moyen Âge grâce aux ordres religieux. Les vins seront plus tard commercialisés par les Anglais, via le port de Libourne, grâce à l'union d'Aliénor d'Aquitaine au roi d'Angleterre en 1152. En 1921, un jugement a permis aux vins de Saint-Georges de bénéficier de l'adjonction du nom de Saint-Emilion. L'appellation d'origine sera reconnue en 1936.

Le saviez-vous

On trouve, sur le territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, les vestiges d'une grande villa gallo-romaine. Par ailleurs, le Château Saint-Georges, ayant appartenu à Henri

IV, a été construit sur ces terres.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Viticole de Saint-Georges-Saint-Emilion

55 le Bourg

33570 MONTAGNE

BP 19

N°SIRET : 43483984100013

Président(e) : MENGUY Yannick

Tél. : 05 57 74 62 09 / 06 08 68 96 15

Mél. : syndicatviticolesaintgeorges@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-georges-saint-emilion-8150>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintGeorgesSaintEmilion_G_201005.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintGeorgesSaintEmilion_A_201002.pdf
3. <mailto:syndicatviticolesaintgeorges@orange.fr>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>