CHÂTEAU DE LA TUILERIE

CUVÉE EOLE

COSTIÈRES-DE-NÎMES - **BLANC**

ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Présentation
Après une rigoureuse sélection parcellaire, une vinification respectueuse du fruit et un élevage en fûts de chêne de 12 à 24 mois, seuls les millésimes exceptionnels sont mis en bouteille. Ces vins puissants et complexes sont les meilleurs ambassadeurs d'un terroir exceptionnel, d'un style identifiable et d'une signature exigeante, garante de qualité.

Situation
Dans un environnement exceptionnel, de bois, de vergers et de vignes, cerné par les contreforts mauves des Cévennes à l'ouest et la mer au sud, au-delà des étangs de Camargue, le Château de la Tuilerie produit des vins considérés comme l'une des grandes références en Vallée du Rhône.

Superficie
60 hectares

Type de sol
Galets roulés au quaternaire et marne de l'ère tertiaire.

Assemblage
46% Roussanne, 37% Grenache Blanc, 17% Viognier

Vinification
Effectuée en cuve béton thermorégulée.
Élevage en barrique 12 mois.

Commentaire de dégustation
Robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez, éblouissant et complexe, est dominé par des notes de citrons confit et de jasmin. L'élevage d'un an, en barrique, apporte des arômes de truffe blanche et des notes fumées. Fine et élégante, la bouche développe des arômes de vanilles, d'abricots confits et de noisettes grillées.

Recommandations
À servir à l'apéritif ou sur une tarte à l'oignon, un foie de veau grillé, un ris de veau moelleux, une tarte aux amandes ou un cheesecake.

CHÂTEAU DE LA TUILERIE – 237, chemin de la Tuilerie
30 900 Nîmes, France. Tel : +33 (0)4.66.70.07.52
contact@chateautuilerie.com – **www.chateautuilerie.com**