CHÂTEAU DE LA TUILERIE

# CUVÉE EOLE

## COSTIÈRES-DE-NÎMES - **ROUGE**

## 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**
98% Syrah, 2% Grenache

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

**Commentaire de dégustation**
Une robe grenat, profonde, intense avec de beaux reflets violets. Un nez complexe et intense, noix muscade, poivre blanc, avec des notes de cannelés, des arômes de fruits noirs (cassis, mûres) et des touches subtiles de Vanille Bourbon. En bouche, une éclatante richesse aromatique dominée par des notes de garrigues et de réglisse. Les tanins fermes et élégants ainsi qu'une longueur infinie, présagent d'une très belle évolution dans le temps.

**Recommandations**
Idéal avec des volailles, un plateau de charcuterie, des plats exotiques et des légumes grillés.

**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**