

Domaine  
**Barville**

**BROTTE**  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Toute l'actualité des vins et spiritueux

[s'inscrire à la newsletter](#) - [liens](#) - [mon compte](#) - [voir mon panier](#)

[Accueil](#) [Vins de France](#) [Spiritueux](#) [Boissons](#) [L'offre du mois](#) [Bonnes affaires](#) [Art de vivre](#) [Coups de coeur](#) [Contact](#)

Découvrez chaque mois les Coups de Coeur de la rédaction... A consommer avec modération !

♥ Coups de coeur

[Retour à la liste](#)

## Cuvée Eole Blanc 2008 vin emblématique du Château de la Tuilerie



Une exigence rare car ces cuvées ne sont produites que lorsque la qualité du millésime est jugée irréprochable. En dix ans, seuls cinq millésimes en rouge ont été mis en bouteilles, symbole de l'engagement du Château de la Tuilerie dans un travail de qualité.

... des vins qu'il faut savoir attendre car ils mûrissent en cave six mois après leur mise en bouteilles, avant leur mise en marché.

... des vins qui ont une histoire, car en baptisant cette gamme Eole Chantal Comte, propriétaire du domaine, a voulu rendre hommage à son arrière-grand-oncle, l'inventeur de l'aviation Clément Ader, dont « Eole » fût la première machine volante.

... des vins de gastronomie, car magnifiquement élaborés, élevés en fûts de chêne de la forêt de Tronçais, ils s'inviteront aux plus belles tables de fête et s'accorderont aux mets les plus raffinés.

Dégustation ...

Assemblage subtil et parfaitement équilibré de Viognier, Grenache Blanc, Clairette, Roussane et Marsanne, la cuvée Eole blanc est un vin d'une grande élégance qui a bénéficié d'un élevage en fûts de chêne neuf pendant une année.

Eole blanc 2008 s'accorde à merveille avec un carpaccio de foie gras, un homard grillé ou une belle volaille aux champignons des bois.

Traits de caractère : millésime 2008

### Autres caractéristiques

Robe : limpide et brillante d'un jaune pâle aux reflets verts.

Nez : très élégant avec des notes de brioche toastée

Bouche : avec une belle attaque sur des notes de pêches blanches, de jasmin et de vanille. Cette richesse aromatique et la structure de ce vin lui confèrent une exceptionnelle longueur.

.....

**Contact**

**Adresse** : Château de La Tuilerie  
**Voie, nom de rue** : 237 Chemin de La Tuilerie  
**Code Postal** : 30900  
**Ville** : Nîmes

**Tél** : 04 66 70 07 52

.....

**Prix à l'unité :**

En vente au domaine et sur la boutique en ligne du Château La Tuilerie au prix de 27.50 € TTC

**Site Internet :**

<http://www.chateautuilerie.com>

.....

Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.