

Températures recommandées	2008	2011	2012	2013	2014	2015	2018
	19°	▲ ● ■		● ■	▲ ● ■	▲ ● ■	▲ ● ■
Clos des légendes	19°						
Murmures	19°						
Clos des poètes	17°						
Clos de la plénitude	17°						
Clos des passions	17°			▲ ● ■			
Grande Cuvée	19°				▲ ● ■	▲ ● ■	
Elegante	19°	● ■					
Grand Cuvée blanc	12°						
Elegante blanc	12°						▲ ▲

- ▲ Bon à déguster, s'améliore avec le temps
- A carafier pour mieux l'apprécier
- A boire pendant 10 ans et plus

Nous acceptons la plupart des cartes de crédit et de débit, ainsi que les règlements en espèces.

Les visites guidées ont lieu tous les jours à 18h30 (excepté de novembre à avril) et sont également disponibles sur demande.

Notes de dégustation :

BiB/Cubis

IGP Rose	5 litres	20,60€
IGP Rose	10 litres	37,60€
IGP Blanc	5 litres	20,60€
IGP Blanc	10 litres	37,60€
AOP Rouge	5 litres	25,70€
AOP Rouge	10 litres	50,40€

"Le Château Rieutort est un délicieux paradoxe. Un havre de détente pour l'esprit, le corps et les sens. Détendez-vous dans ce palais de splendeur. Profitez des piscines naturiste et commune. Dégustez des vins fins, de somptueux dîners et des petits déjeuners avec de vieux ou de nouveaux amis. Portez votre meilleure tenue, la plus excitante, sexy, classe ou simplement confortable. Découvrez une suite dans le château ou le calme d'un gîte nouvellement transformé. Rejoignez-nous pour réaliser vos rêves au Château Rieutort"

Peter & Karina

Château Rieutort
Rieutort
34230 SAINT-PARGOIRE
+33 4 67 89 38 20
chateau.rieutort@orange.fr
www.chateau-rieutort.fr

Château Rieutort



TARIFS DES VINS PARTICULIERS 2021



Pour toute commande en France métropolitaine, merci d'ajouter 2 euros par bouteille pour les frais de livraison

ROSE

SUMMER 2019 0,75L 6,80€
SUMMER 2018 1,5L 15,00€

IGP d'OC

Cépages : Grenache Gris, Cinsault

Accord mets et vins : apéritif, grillades, pique-nique, charcuteries

Dégustation : robe rose saumonée, nez de fruit rouge, fraise, framboise, belle fraîcheur en bouche.

A déguster entre amis, sous le soleil exactement !!!

BLANC

CUVEE PLAISIR 2019 6,80€

IGP d'OC

Cépages : Vermentino

Accord mets et vins : apéritif, moules et huîtres de l'étang de Thau, poissons grillés, chèvre frais

Dégustation : couleur or vert, nez de fruit exotique, ananas, belle fraîcheur en bouche

Le vin de soif par excellence !!!

RIEUTORT PRESTIGE BLANC 2018 9,50€

IGP d'OC

Cépages : Chardonnay, Roussanne

Accord mets et vins : Parfaits sur des poissons fins et des sushis

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez fin sur des arômes de fleurs blanches, thé et agrumes. La bouche est très originale, avec un équilibre subtil entre fraîcheur, gras et arômes typique du sud.

Finale longue et aromatique.

ELEGANTE BLANC 2017 13,50€

AOP Languedoc

Cépage : Grenache Blanc, Roussanne

Eleveage : en barriques de plusieurs vins et en cuve.

Assemblage, puis conservation en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

Accord mets et vins : Parfait pour un apéritif ou pour accompagner des poissons fins et fromages de chèvre.

Dégustation : Robe pâle avec des reflets verts. Nez capiteux et complexe, mêlant à la

minéralité des arômes de fruits confits et de cire d'abeille, ambiance florale et de grillé.

Attaque franche, milieu de bouche très suave. Longue finale très douce.

Un vin de blanc de longue conservation (plus de 5 ans).

GRAND CUVEE BLANC 2018 15,50€

IGP d'OC

Cépages : Chardonnay, Viognier, Sauvignon

Accord mets et vins : Apéritif, coquilles St Jacques, foie gras, poissons crévés.

Dégustation : couleur dorée, nez complexe de miel, de fruits à chair blanche, bouche fraîche d'agrumes et de fruits exotiques.

Un joli vin à carafier. Pour les plus belles occasions.

ROUGE

BERGERIE DES CHARMES 2018 7,50€

AOP Coteaux du Languedoc

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Eleveage : 6 mois en barriques

Accord mets et vins : Barbecue, grillades

Dégustation : robe rouge rubis, nez fruité, bouche souple et soyeuse, finale acidulée.

Un vin pour le quotidien, à déguster pour le plaisir.

RIEUTORT PRESTIGE ROUGE 2017 9,50€

IGP d'OC

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Eleveage : 12-18 mois en barriques

Accord mets et vins : Viandes rouges, ragout et des fromages à pâte molle

Dégustation : Robe rouge rubis. Nez puissant mêlant les arômes de poivre du cabernet sauvignon. En première bouche, l'attaque est souple avec une belle structure tannique.

En milieu de bouche, les tannins sont très élégants et fondus.

Finale longue et réglissée. Élégant et suave.

ELEGANTE 2011 0,75L 15,00€

ELEGANTE 2008 1,5L 36,00€

AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Eleveage : 24-36 mois en barriques

Accord mets et vins : Gibier, plats de viandes, fromage

Dégustation : robe rubis soutenu, le nez mûr évoque un peu le pruneau, le raisin sec. En bouche, une belle attaque, de l'ampleur, une matière généreuse et une certaine puissance. Un vin complet qui sait rester harmonieux.

A déguster sans attendre pour comprendre le Languedoc.

GRANDE CUVEE 2013 0,75L 17,00€

GRANDE CUVEE 2014 1,5L 44,50€

AOP Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier

Cépages : Syrah (cépage dominant), Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

Eleveage : 18 mois en barriques (30 % de bois neuf)

Accord mets et vins : Epaulé d'agneau au thym, cassoulet

Dégustation : robe rubis, nez complexe et fin de garrigue et de poivre.

Bouche fraîche et élégante, note de réglisse, finale mentholée.

La syrah de référence !!!

CLOS DES PASSIONS 2013 25,00€

AOP Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier

Cépage : Carignan

Eleveage : 18 mois en barriques

Accord mets et vins : Civet de lièvre à la royale, noisette de chevreuil aux truffes

Dégustation : robe pourpre, violacée, nez complexe et fin de garrigue, de cuir et de pivoine. Bouche fraîche et très présente, note de crème de cassis, de chocolat.

Tannins soyeux, finale enveloppante.

Un rustique aux gants de velours !!!

CLOS DE LA PLENITUDE 2014 30,00€

AOP Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier

Cépage : Grenache Noir

Eleveage : 18 mois en barriques (30 % de bois neuf)

Accord mets et vins : Filet mignon à l'orange, grenadin de veau aux olives

Dégustation : robe rubis, nez complexe et fin d'écorces d'orange, cacao, bouche fraîche et élégante note de pain d'épice, de garrigues

Tannins présents et soyeux, finale longue.

La fraîcheur à l'état pur !!!

CLOS DES POETES 2012 30,00€

AOP Coteaux du Languedoc - Grès De Montpellier

Cépage : Mourvèdre

Eleveage : en barriques de plusieurs vins pendant 18 mois

Accord mets et vins : Cailles aux raisins, pigeon farci aux châtaignes

Dégustation : robe peu soutenue d'un rouge cerise éclatant, nez complexe et frais, de cacao et de pruneaux, bouche bien présente et d'une belle fraîcheur.

Un vin aérien aux arômes éclatants et d'une très grande finesse.

MURMURES 2013 44,00€

AOP Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier

Cépage : Syrah

Eleveage : 36 mois en barriques neuves

Accord mets et vins : entrecôte de Salers ou rôti de canard gras

Dégustation : senteurs de sous-bois, cuir et saveurs de café ; torréfaction.

Cinq étoiles !

CLOS DES LEGENDES 2011 44,00€

AOP Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier

Cépage : Syrah

Eleveage : 18 mois en barriques (bois neuf)

Accord mets et vins : Toumedos Rossini

Dégustation : robe rubis, nez complexe et fin de cerise et mûre, bouche dense et chamue, note réglisse, de moka et de figues. Finale longue et ronde.

Majestueux !!!

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CUVEE PRESTIGE 2014 39,50€

Cépage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Meunier

Eleveage : Vieillessement de 4 ans sur lie

Accord mets et vins : Apéritif, salades, poisson

Dégustation : Fleurs blanches et agrumes au premier nez, puis des notes d'amandes fraîches, de fruits secs et confits.

Le compagnon idéal de nos précieux moments...