

TABLE D'HÔTES

Vous pourrez vous joindre à notre **table d'hôtes** **35,00€**

Votre repas sera composé d'une entrée, d'un plat principal, d'un plateau de fromages et d'un dessert, accompagné de thé ou de café.

Cette formule est à pré-réserver (au moins quelques heures avant le repas !).

VIN A TABLE, DANS LE CHÂTEAU OU SERVI DANS LE JARDIN

Quand il s'agit de vin, nous vous proposons :

▣ notre sélection de **vins prestige tout au long de la soirée** par personne (après 19h30) **30,00€**

▣ les bouteilles de vin, au tarif indiqué au verso

▣ les vins des vignobles autour du château :
"Tradition Rouge (AOP)",
"Blanc (IGP)" et
"Rosé (IGP)".

▣ tout au long de **la soirée** par personne (après 19h30) **17,50€**

▣ la **carafe** (0,5L) **12,50€**
(1L) **20,00€**

▣ le **verre** (0,125L) **4,00€**

SIGNATURE MASSAGE

30 Minutes **40,00€**
60 Minutes **75,00€**
90 Minutes **100,00€**

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.

LES AUTRES BOISSONS

Café et Thé (en libre-service)		Gratuit
Eau, San Pellegrino/Perrier	0,5L	3,00€
	1L	4,00€
Orangina	0,33L	3,00€
Schweppes Tonic	0,25L	3,00€
Coke/Diet Coke	0,33L	3,00€
Ice Tea	0,33L	3,00€
Bière (1664/Leffe)	0,25L	3,50€
Martini / Noilly Prat	0.125L	5.00€
Porto	0.125L	6.00€
Sherry	0.125L	8.00€
Aperol Spritz	0.175L	8.00€

"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 PRESTATIONS DU CHÂTEAU 2021



ROSE

SUMMER 2019	0,75L	16,80€
SUMMER 2018	1,5L	30,00€

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 2018	16,80€
---------------------------	---------------

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	19,50€
-------------------------------------	---------------

IGP d'OC

Cépages : Chardonnay, Roussanne

Accord mets et vins : Parfait 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 2018	23,50€
----------------------------	---------------

AOP Languedoc

Cépage : Grenache Blanc, Roussanne

Elevage : en barriques de plusieurs vins et en cuve.

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

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	25,50€
-------------------------------	---------------

IGP d'OC

Cépages : Chardonnay, Vignier, 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 2016	17,50€
----------------------------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Elevage : 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	19,50€
-------------------------------------	---------------

IGP d'OC

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Elevage : 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 poivrés du cabernet sauvignon. En premier 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	25,00€
----------------------	--------------	---------------

ELEGANTE 2008	1,5L	49,50€
----------------------	-------------	---------------

AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Elevage : 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 2015	0,75L	27,00€
--------------------------	--------------	---------------

GRANDE CUVEE 2014	1,5L	58,00€
--------------------------	-------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier

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

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

Accord mets et vins : Epaule 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 !!!

Château Rieutort
Rieutort

34230 SAINT-PARGOIRE

+33 4 67 89 38 20 - chateau.rieutort@orange.fr

www.chateau-rieutort.fr

CLOS DES PASSIONS 2013	35,00€
-------------------------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier

Cépage : Carignan

Elevage : 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	40,00€
----------------------------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier

Cépage : Grenache Noir

Elevage : 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	40,00€
-----------------------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier

Cépage : Mourvèdre

Elevage : 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 est bien présente et d'une belle fraîcheur.

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

MURMURES 2013	54,00€
----------------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier

Cépage : Syrah

Elevage : 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	54,00€
-------------------------------	---------------

AOP Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier

Cépage : Syrah

Elevage : 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	49,50€
--------------------------------------	---------------

Cépage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Meunier

Elevage : 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...