



« Laissez-vous conter la vie du Moyen Age... »

Dans ce chef d'œuvre de l'architecture médiévale, retrouvez les coutumes féodales et découvrez la chapelle romane, les salles d'armes, la cuisine, la boulangerie, les cachots...

Dans les grandes caves voûtées, dégustez les bons vins du seigneur de Pierreclos :

Mâcon-Pierreclos blanc, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Bourgogne Pinot Noir

ainsi que les spécialités du château :

Ratafia, Crème de Pêche de Vigne, Crème de Cassis de Bourgogne

Les prix ci-dessous concernent la visite guidée, la dégustation vous est offerte.

Groupes de plus de 12 adultes :

Adultes.....	6,50 € par personne
Adultes (arrivée du groupe après 17h30).....	7,50 € par personne
Enfants de 7 à 18 ans	4,00 € par enfant
Enfants de moins de 7 ans	Gratuit

Groupes de moins de 12 adultes :

Forfait pour le groupe	78,00 €
Forfait pour le groupe (arrivée après 17h30)	90,00 €

**Pour accompagner votre dégustation, nous vous conseillons au choix :
rosette et pain, ou fromage charolais et pain, ou gougères**

1,50 € par personne en supplément du prix de visite

Conditions :

Toute l'année, sur réservation uniquement

Gratuité accordée au conducteur et à l'accompagnateur professionnel

Durée (visite + dégustation) : environ 1h30

Visites en français ou en anglais (autre langue avec supplément de prix et sous réserve de disponibilité de nos intervenants)

Informations 2010



Choisissez de vous restaurer au château en savourant notre

« Mâchon Mâconnais »

Menu :

Assiette de charcuteries bourguignonnes
(rosette, jambon persillé, terrine de campagne)

Salade verte

Fromage frais

Tarte aux pommes

Café

15 € par personne (sans les vins)

(repas servi à partir de 20 convives, **uniquement sur réservation**)

~~~~~

Pour plus de renseignements ou pour toute réservation, envoyez-nous votre demande en laissant votre message dans la rubrique « nous contacter ».

Informations 2010

[www.chateaudepierreclos.com](http://www.chateaudepierreclos.com) ♦ Tel 03.85.35.73.73 ♦ [sophie@chateaudepierreclos.com](mailto:sophie@chateaudepierreclos.com)