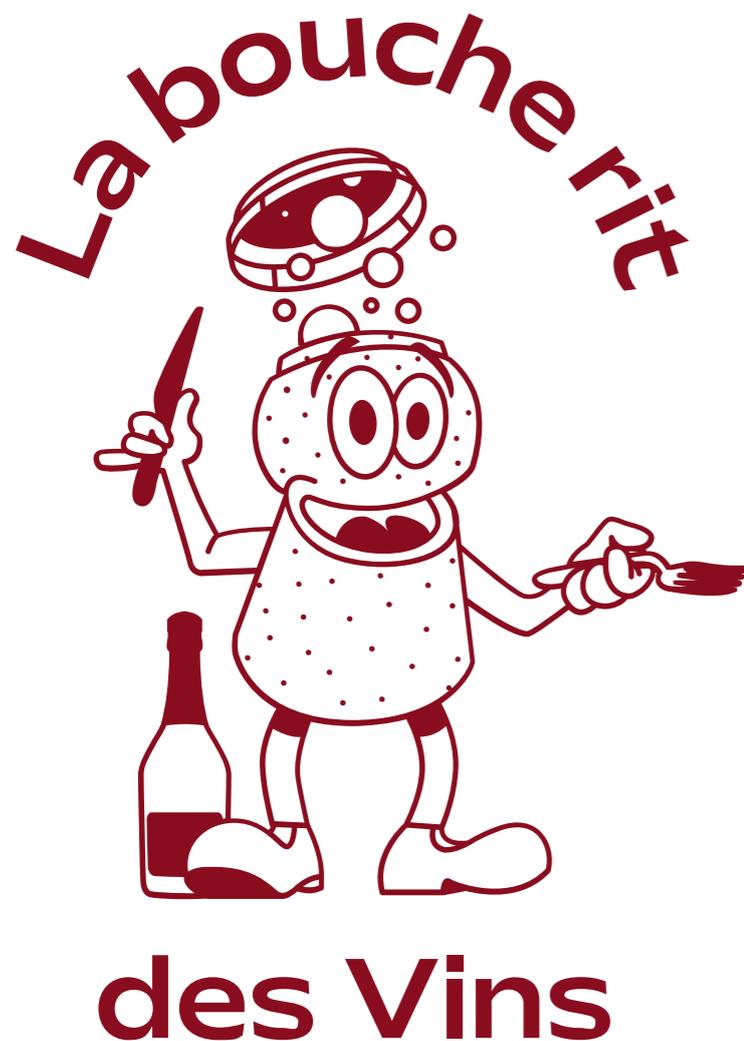
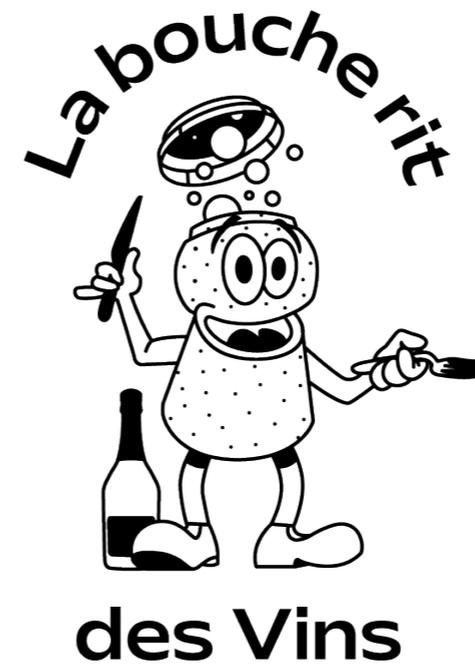


Invitation au Voyage Épicurien



Laissez-moi vous présenter deux véritables artistes du vin, Pierre-Étienne et Charlotte Serey, qui façonnent leur histoire depuis près de huit ans sur un terroir d'exception, niché au cœur de la Dordogne, à P(b)omport... Un nom qui, en patois, porte en lui deux promesses : "porter le fruit" et "bon port".

Alors, levons nos verres et portons le fruit à P(b)omport !! Venez explorer avec nous les vins signature **du** Château Les Hauts de Caillelevel, où chaque bouteille raconte une histoire, où chaque gorgée est une escale sensorielle entre tradition et passion.



Le sucre de la vie en bouteille

Les Brumes AOP Monbazillac 2021

Issu de vignes septuagénaires, ce Monbazillac liquoreux révèle une gourmandise exquise sur des notes de miel, d'abricot et d'ananas flambé. Contrairement aux vins trop sucrés qui peuvent alourdir le palais, cette cuvée reste fraîche et désaltérante, offrant une alternative plus aérienne aux vendanges tardives alsaciennes. Côté accords, osez la surprise ! Bien sûr, il accompagne divinement un foie gras ou un dessert, mais il révèle toute sa magie en contraste avec des huîtres iodées, des fromages persillés ou encore du chocolat noir.

Avec un potentiel de garde de 50 ans, Les Brumes traversera le temps avec élégance, prêt à être dégusté à tout moment.

– 84€ le carton de six bouteilles.

Un plaisir à partager... ou à faire vieillir patiemment ! Santé !



Blanc sur blanc, pur instant

Fleur de Roche 2023 (Sauvignon Blanc et Gris)

Une Brise de Fraîcheur en Bouteille !

Dès la première gorgée, un vent de fraîcheur caresse vos papilles, réveillant vos sens avec éclat. Puis vient cette belle minéralité, signature d'un terroir d'exception, qui prolonge le plaisir...

Fleur de Roche 2023 est là pour démarrer votre apéritif et entretenir votre **sourire !!**

Parce que les meilleurs moments commencent toujours avec un bon verre en main.

– 84€ le carton de six bouteilles.



Atypique 2023 (Sauvignon Blanc, Gris et Chenin)
Une Première qui Fait Sensation !

Laissez-vous surprendre par Atypique 2023, un premier millésime unique, élevé 9 mois sur lies en amphore. Ce précieux vieillissement lui confère un touché soyeux en bouche, sublimé par une belle gourmandise de fruits blancs aux accents de pomme et poire.

Un vin taillé pour la gastronomie, parfait pour accompagner des mets à la chair tendre et savoureuse : imaginez-le aux côtés d'un tartare de saumon, de thon ou encore de daurade... Un accord qui promet un pur moment de plaisir !

– 108€ le carton de six bouteilles.

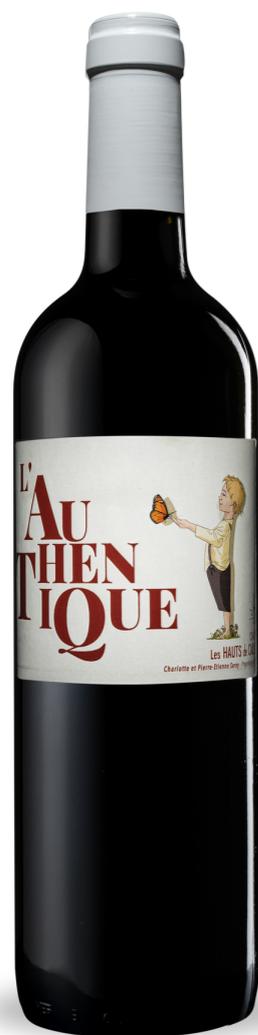


L'Envolée 2023 (Sauvignon Blanc, Gris et chenin) Un Voyage d'Équilibre et d'Élégance

Dès la première gorgée, L'Envolée 2023 vous invite à un jeu d'équilibriste entre la fraîcheur des notes d'agrumes (citronnelle) et la finesse des fruits à coque (amande fraîche). Son vieillissement en fût de chêne noble de 10 mois lui confère une belle profondeur, tout en subtilité.

Pour un envol gustatif réussi, associez-le à des poissons gras, comme un saumon mi-cuit à la sauce béarnaise, pour un jeu de textures harmonieux (une bonne piste la vollaille du dimanche). Il s'exprimera aussi à merveille avec des fromages de chèvre et de brebis, pour une dégustation toute en finesse.

– 174€ le carton de six bouteilles



Mets du rouge dans ta vie

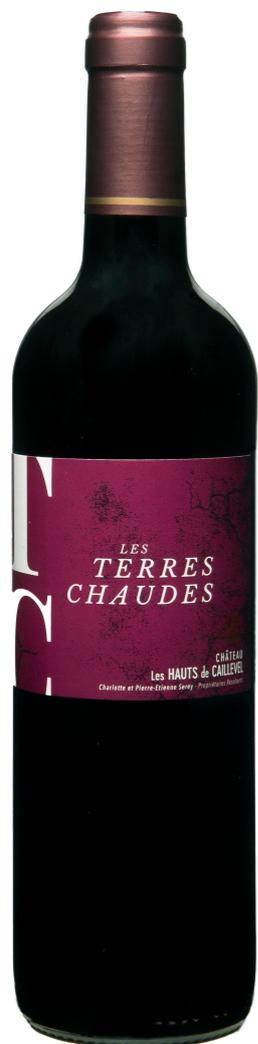
L'Authentique 2022 (Merlot, cabernet franc et sauvignon)

Un Rouge Généreux et Convivial

Dès la première gorgée, **L'Authentique 2022** libère une explosion de fruits rouges croquants : fraise, framboise, cerise, groseille... Un vrai délice juteux qui invite au partage et à la gourmandise !

Idéal pour déclencher des discussions entre épicuriens, il s'accorde parfaitement avec un plateau de charcuterie : le fruité du vin équilibre à merveille la salinité, créant une harmonie irrésistible en bouche.

– 90€ le carton de six bouteilles



Les Terres Chaudes 2022 (Merlot, cabernet franc et sauvignon)

Une Invitation aux Saveurs du Sud !

Chaud, chaud... cacao ! Ce vin envoûtant révèle des **notes gourmandes de cacao**, relevées par des touches d'épices douces : safran, zan (14 mois en fut chêne) Une véritable explosion aromatique qui appelle à un voyage en terre méditerranéenne.

Son équilibre parfait sublime les plats épicés et mijotés : imaginez-le avec un couscous parfumé, une paëlla généreuse, ou encore des mets à la tomate légèrement amère, comme une rabatia, des lasagnes ou une pizza bien relevée.

– 114€ le carton de six bouteilles.



Ébène 2022 – La Profondeur et l'Élégance du Temps

Son nom en dit long... **Ébène 2022** séduit d'emblée par sa robe intense aux reflets vieux rose, témoin de son caractère racé et profond. Et pour cause : il repose 18 mois en fûts de chêne, issus de la prestigieuse famille Tonnelière Darnajou, fournisseur du mythique Château Pétrus.

Laissez-vous porter par son entrée en bouche épicée, marquée par des notes de poivre, avant de glisser doucement vers une finale délicate évoquant un champ de champignons... Une danse aromatique qui trouve son parfait partenaire dans des viandes expressives : gibiers et belles pièces de viande rouge seront sublimés par sa profondeur.

– 180€ le carton de six bouteilles.

Un vin de caractère pour les amateurs de grands moments. Santé !



Nous voilà arrivés à bon port !

Et pour célébrer ce voyage gustatif, profitez de la livraison gratuite en Île-de-France !

Big bisous,

La bouche rit des vins 🍷💋