

# La Vinothèque

Maitre Sommelier

# Les Coffrets

Cadeaux      Découvertes



## des Vins

Directement du Producteur

Vins authentiques

Site Web : <https://www.laboucheritdesvins.fr>

**Thomas Granier**

06 87 62 08 73

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

# Présentation des Domaines

## Château Les Hauts de Caillevel

Situé au cœur de la Dordogne, dans le Sud-Ouest du Bergeracois, le Château Les Hauts de Caillevel se niche à Pomport, village médiéval du XIII<sup>e</sup> siècle. Ce domaine viticole de 23 hectares a été repris en 2018 par Charlotte et Pierre- Etienne Serey, un couple passionné qui forme un duo complémentaire et engagé. Tandis que Pierre-Etienne se consacre avec rigueur et exigence au travail de la vigne, Charlotte, forte d'un parcours professionnel dans le marketing et la gestion, s'occupe de l'image et du développement du domaine. Certifié Agriculture Biologique depuis 2010, le domaine est également engagé dans une démarche d'agroforesterie. Des arbres fruitiers, buissons et arbustes sont intégrés aux parcelles de vigne pour favoriser la biodiversité et jouer un rôle protecteur naturel contre les maladies. Le Château Les Hauts de Caillevel élabore ses vins sous trois appellations d'origine protégée (AOP): « AOP Bergerac » « AOP Côtes de Bergerac » « AOP Monbazillac » Un domaine à taille humaine, animé par la passion, le respect de la nature et l'envie de partager des vins authentiques et vivants.

## Domaine Les Maillols

Situé à Villegly, à seulement 10 km de la Cité de Carcassonne, le Domaine Les Maillols s'étend sur 13 hectares de coteaux en Bio, au pied de la Montagne Noire. Repris en 2014 par Béatrice et Philip Birolleau, œnologue de métier depuis plus de 25 ans, le domaine est le fruit d'un nouveau projet de vie passionné, né à l'aube de leurs 50 ans.

Le couple élabore des vins AOP Minervois à partir de cépages méditerranéens tels que la Syrah et le Grenache Noir, élevés avec soin en fûts bourguignons afin d'exprimer toute leur puissance et élégance. Leur gamme s'enrichit également de cuvées "plaisir" en IGP Pays Cathare, comme leur rosé, véritable vent de fraîcheur, qui séduit par sa gourmandise et ses notes délicates de cerise et de fraise.

## Domaine Cassagne et Vitailles

Né d'une amitié et d'un rêve commun, le Domaine Cassagne et Vitailles est l'histoire d'un retour aux sources. Après dix ans passés à exporter des vins français en Chine, Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti choisissent en 2015 de revenir en Languedoc pour façonner des vins vrais, empreints de leur terroir. Sur les Terrasses du Larzac, entre mer et montagne, ils cultivent leurs vignes comme un jardin, avec humilité et respect de la nature.

Chaque cuvée est le reflet de cette quête d'équilibre parfait, alliance de tradition, passion et authenticité.

# Château Les Hauts de Caillevel

## ROUGE

### LES TERRES CHAUDES 2022



Cépage : Merlot Cabernet Sauvignon/Franc

Robe : Acajou

Olfactif : Fruits rouges Cacao

Gustatif : Épicé Réglisse Voluptueux

Mets & vins : Viande rouge Gibier Plat en sauce Fromage

### ÉBÈNE 2022



Cépage : Merlot Cabernet Sauvignon

Robe : Grenat

Olfactif : Boisé Framboise Mûres

Gustatif : Épicé Intense Voluptueux

Mets & vins : Viande Plat Méditerranéen

### L'AUTHENTIQUE 2022



Cépage : Merlot Cabernet Franc /Sauvignon

Robe : Rouge intense

Olfactif : Fruits rouges

Gustatif : Fraîcheur Fruité Épicé

Mets & vins : Charcuterie Grillade Plat Méditerranéen

### FRUSSANCE 2024



Cépages : Merlot Malbec

Robe : Rouge vif Éclatante

Olfactif : Fruité Cassis Framboise

Gustatif : Souple Gourmand Équilibré

Mets & vins : Charcuterie Viande Plat en sauce Fromage

# Château Les Hauts de Caillevel

## BLANC

### FLEUR DE ROCHE 2023



Cépage : **Sauvignon Blanc/gris**

Robe : **Reflet Argenté**

Olfactif : **Agrumes Floral**

Gustatif : **Frais Agrumes**

Mets & vins : **Apéritif Fruits de Mer Cuisine du monde**

### L'ENVOLÉE 2022



Cépage : **Sauvignon Blanc/gris Chenin**

Robe : **Reflet or**

Olfactif : **Vanille Noisette**

Gustatif : **Fin Élégant**

Mets & vins : **Foie Gras St Jacques Cuisine du monde**

### CHENIN DE COMPOSTELLE 2024



Cépage : **100 % Chenin Blanc**

Robe : **Jaune pâle Limpide**

Olfactif : **Fruits exotiques Agrumes Floral**

Gustatif : **Vif Ample Minéral Fin citronné**

Mets & Vin : **Poisson Fruits de Mer Fromage**

### L'ATYPIQUE 2022



Cépage : **Sauvignon Blanc/Gris Chenin**

Robe : **Reflet doré**

Olfactif : **Pomme Poire**

Gustatif : **Fraîcheur Onctuosité Gourmandise**

Mets & vins : **Plat en sauce Volaille Produits de la Mer**

## Château Les Hauts de Caillevel

### LIQUOREUX

#### LES BRUMES 2022



Cépage : Muscadelle Sémillon

Robe : Ambré

Olfactif : Miel Lavande Abricot

Gustatif : Fraîcheur Équilibre Sirupeux

Mets & vins : Foie gras Fromage Dessert

#### GRAINS DE FOLIE 2022



Cépage : 100 % Sauvignon Gris

Robe : Dorée Brillante

Olfactif : Ananas Abricot Vanille

Gustatif : Liquoreux Concentré Aérien

Mets & Vin : Apéritif Foie gras Fromage Dessert

Le nectar en 50 cl

## Domaine Les Maillols

### Plaisir rouge 2023



Cépage : **Grenache Marselan**

Robe : **Rouge intense**

Olfactif : **Fruits rouges Garrigue Réglisse**

Gustatif : **Frais Léger Fruité**

Mets & vins : **Apéritif Tapas Charcuterie Fromage**

### L'Âme des Maillols 2020



Cépages : **Syrah Grenache Carignan**

Robe : **Rouge profond Reflets violacés**

Olfactif : **Mûrs Vanille Pain d'épices**

Gustatif : **Ample Équilibrée Tanins Soyeux**

Mets & vin : **Chaperon Plat en sauce Tournedo Rossini**

### Plaisirs Blanc 2024



Cépages : **Sauvignon Blanc Chardonnay Viognier**

Robe : **Jaune pâle Brillante**

Olfactif : **Agrumes Pêche Fleur blanche**

Gustatif : **Frais Aromatique Fin fruitée**

Mets & vin : **Apéritif Pot au feu Poisson Fruits de mer**

### Plaisir rosé 2024



Cépage : **Grenache Marselan**

Robe : **Très claire**

Olfactif : **Groseille Grenadine**

Gustatif : **Désaltérant Fruité**

Mets & vins : **Le vin de toutes les envies**

# Domaine Cassagne et Vitailles

COMBARELS

TERRASSES DU LARZAC

Deux vins, deux personnalités, une même âme. Comme le jour et la nuit, De l'Ombre et De la Lumière révèlent les multiples facettes du terroir unique des Terrasses du Larzac

## COMBARELS DE L'OMBRE 2023

ROUGE



Cépages : Syrah Grenache Carignan Cinsault

Robe : Rouge intense Reflet pourpre

Olfactif : Fruits noir Épice douce Touche fumée

Gustatif : Ample Velouté Tanins Soyeux

Mets & vins : Viande rouge Gibier Tajine Fromage

## COMBARELS DE LA LUMIÈRE 2023

ROUGE



Cépages : Syrah Grenache Carignan Cinsault

Robe : Rouge rubis Éclatant Reflets Grenat

Olfactif: Fruit rouge Florale Garrigue

Gustatif : Vif Juteux Tanin fin Gourmand Aromatique

Mets & vins : Cuisine du sud Volaille Plat en sauce Fromage

## COMBARELS BLANC 2024



Cépage : Grenache blanc Viognier Chardonnay

Robe : Jaune pâle Reflet argenté

Olfactif : Fin Élégant Fleur blanche Agrumes

Gustatif : Vif Équilibré Belle tension Final salin

Mets & vins : Apéritif Poissons Crustacés Viande blanche Fromage

**Champagne Dom Caudron**  
L'Esprit Coopératif depuis 1929

Né au cœur de Passy-Grigny, village typique de la Vallée de la Marne, le Champagne Dom Caudron puise ses racines dans l'histoire visionnaire de l'Abbé Aimé Caudron. Épicurien et proche des vignerons, il pressentit dès 1929 le potentiel de leurs vins et les encouragea à s'unir pour fonder une coopérative. Son mot d'ordre : « Conjuguons nos savoir-faire ! »

Grâce à son impulsion, 23 vignerons mirent en commun leurs terres, outils et passions pour valoriser un cépage emblématique : le Meunier. Ce cépage est aujourd'hui encore au cœur de la production, révélant une large palette d'expressions, des champagnes fruités, accessibles ou complexes, toujours gastronomiques. Depuis, le vignoble est passé de 12 à plus de 130 hectares, et plus de 60 vignerons perpétuent l'esprit collectif et novateur insufflé par Dom Caudron. Le Champagne Dom Caudron, c'est une aventure humaine et viticole unique, unie par la passion, la tradition, et le désir de créer des champagnes 100 % Meunier au caractère affirmé.



Disponible en Magnum

**Champagne Prédiction Brut Solera**

Cépage : **Meunier**

Robe : **Fine Bulle**

Olfactif : **Note florale**

Gustatif : **Fines bulles Minérale**

Mets & vins : **Chaque moment mérite son champagne**



1 Magnum acheté

1 Étui offert

## Nos tarifs par carton de 6 bouteilles

PRIX TTC

LIVRAISON INCLUSE  
Paris proche banlieue

### Château les Hauts de Caillevets

LES TERRES CHAUDES

109€

ÉBÈNE

165€

L'AUTHENTIQUE

95€

FRUSSANCE

85€

FLEUR DE ROCHE

85€

L'ENVOLÉE

165€

CHENIN DE COMPOSTELLE

149€

L'ATYPIQUE

99€

LES BRUMES

85€

GRAINS DE FOLIE

50cl (Nectar)

155€

### Domaine Les Maillols

PLAISIR ROUGE 2024

49€

L'ÂME DES MAILLOLS 2020

115€

PLAISIR BLANC 2024

49€

PLAISIR ROSÉ 2024

49€

### Domaine Cassagne et Vitailles

COMBARELS DE L'OMBRE 2023

145€

COMBARELS DE LA LUMIÈRE 2023

149€

COMBARELS BLANC 2024

135€

### Champagne Dom Caudron

Carton de 6 Bouteilles

164€

Carton de 3 Magnums

225€



Commandez  
Cliquez ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

## Les coffrets du Sommelier

Goûtez à la diversité de nos vignobles avec les coffrets 2 bouteilles

### Coffret Découverte

29€

Plaisir

Rouge

+

Fleur de roche 2023

Blanc

### Coffret Dégustation

39€

Les Terre chaude 2022

Rouge

+

L'Atypique 2022

Blanc

### Coffret d'Exception

45€

Combarel à la Lumière 2023

Rouge

+

Les Brumes 2022

Blanc

Passion Rouge

47€

L'Âme des Maillols 2020

+

Ébène 2022



Passion Blanc

49€

Chenin de Compostelle 2024

+

Combarel à la Lumière 2023

### Duo prestige

55€

L'Envolée 2022

Blanc

+

Combarel à la Lumière 2023

Rouge

Commandez

Cliquez sur le lien ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

## Les coffrets Signature

Découvrez l'univers unique de nos domaines à travers les coffrets 3 bouteilles

### Languedoc-Roussillon

38€

Trois cuvées du Domaine Les Maillols

Plaisir Blanc 2024 et Plaisir Rouge 2023 frais et fruités

L'Âme des Maillols 2020 élevée 24 mois en barrique



A découvrir

### Trio Prestige

89€

Champagne Dom Caudron

L'Envolée 2022 du Château Les Hauts de Caillevel

Combarel de l'Ombre 2023 Domaine Cassagnes & Vitalis



Une sélection raffinée

Commandez  
Cliquez sur le lien ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

# Le coffret Champagne Dom Caudron

Depuis 1929

35€

Le coffret Bouteille  
75cl

79€

Le coffret Magnum  
150cl



**Champagne Prédition**

**Brut Solera**

**Cépage : Meunier**

**Robe : Fine Bulle**

**Olfactif : Note florale**

**Gustatif : Fines bulles**

**Commandez**

Cliquez sur le lien ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

## Nos Artisans Producteurs

Nous avons sélectionné avec soin des partenaires passionnés par le terroir chacun proposant de multitudes de produits authentiques et généreux

### Sur le Sentier des Bergers

Une marque de produits fins aux recettes uniques et 100% artisanales  
Des terrines aux ingrédients rigoureusement sélectionnés

### La Perle des Dieux

Maison vendéenne familiale dédiée aux plaisir de la mer propose des produits d'exception issus d'une pêche local  
Un savoir faire artisanale

### Mulot & Petit Jean

Le savoir faire et les secrets de la véritable recette du pain d'épice de Dijon fourré à l'orange

### Le Domaine de Voisin

Un entreprise familiales spécialisée dans la production de foie gras et de produits transformés à base de canard gras

### Maison Marthe

La conserverie artisanale de l'ile d'oléron inspiré des recettes locales mises au gout du jour

### La Confiture Parisienne

Dans son atelier de fabrication installé au coeur de Paris elle élabore des confitures artisanales aux gouts inattendus

Une question ?  
Cliquez ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

## Notre Sélection

### Sardine Citronnée



Filets de sardine  
olive tomate  
citron

### Sardine Millésimée 2024 cossais



huiles d'olive  
extra vierge

### Terrine de Saumon à l'Aneth Médaillé



Saumon frais  
Saumon fumée  
Aneth

### Terrine de Foie de Canard



20% foie gras

### Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit



100% canard gras

### Terrine de Canard à l'Orange



Disponible  
dès  
aujourd'hui

Chaque spécialités reflète notre engagement envers  
des partenaires culinaires passionnés  
pour des découvertes gourmandes et raffinées

Contactez-nous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

### Terrine aux Cèpes



Viande de porc  
foie de volaille  
cèpes Sel Épices  
Marc de Provence  
Aromates

### Terrine de Grand-Mère



Viande et foie de porc  
Oeuf Crème Ail  
Oignon Épices

### Coffret Puit d'Amour Confiture



Gelée de groseille  
Framboise Violette

### Confiture



fraise framboise  
géranium rosat

## Les Coffrets Accord Mets & Vins

Toute la générosité de notre terroir Français

### Ferme & Vigne

22€

Terrine de Grand-Mère

+

Plaisir Rouge 2023

### Ferme & Vigne

29€

Terrine de Foie Gras

+

Les Brumes 2022  
Blanc

### Ferme & Vigne

32€

Terrine aux Cèpes

+

Cuvée Fruissance 2024  
Rouge

### Ferme & Vigne

35€

Terrine de Canard à l'Orange

+

L'Âme des Maillols 2020  
Rouge

### Ferme & Vigne

79€

Foie Gras de Canard Entier

Mi-cuit

+

Les Brumes 2022  
Blanc



### Ferme & Vigne

55€

Terrine de Foie Gras

+

Terrine aux Cèpes

+

Chenin de Compostelle 2024  
Blanc



Commandez  
Cliquez sur le lien ci-dessous  
[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)



# Les Coffrets Accord Mets & Vins

Quand le vin sublime la Mer

## Mer & Vigne

24€

Sardine Millésimée  
2024 Cossais  
+  
L'Atypique 2022  
Blanc

## Mer & Vigne

29€

Terrine de Saumon  
+  
Sardine Citronnée  
+  
Plaisir Blanc 2024

## Mer & Vigne

35€

Terrine de Saumon à l'Aneth  
Médaillé  
+  
Chenin de Compostelle 2024  
Blanc

## Terre Mer & Vigne

39€

Terrine aux Cèpes  
+  
Sardine Millésimée  
2024 Cossais  
+  
Fleur de Roche 2023  
Blanc



## Terre Mer & Vigne

49€

Terrine de Foie Gras  
+  
Terrine de Saumon à l'Aneth  
Médaillé  
+  
L' Authentique 2022  
Rouge

Commandez  
Cliquez sur le lien ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

# Les Coffrets Gourmands

Mer    Terroir    Gourmandise

## Le Ballotin

45€

Terrine de Foie de Canard

+

Terrine de Canard à l'Orange

+

Terrine de Grand-Mère

+

Terrine aux Cèpes

## L'Oméga

28€

Sardine Millésimée

+

Sardine Citronnée

+

Terrine de Saumon

à l'Aneth

## L'Atelier des Confitures

49€

Coffret Puit d'Amour

+

Fraise Framboise  
Géranium Rosat

+

Nonettes à l'Orange

## Le Fusion

47€

Terrine de Grand-Mère

+

Sardine Millésimée

+

Coffret Puit d'Amour

+

Nonettes à l'Orange



Commandez

Cliquez sur le lien ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)

## Le coffret qui vous ressemble

Ces coffrets ne sont que des exemples

Une infinité de produits peuvent être imaginés et personnalisés selon vos envies

Délais de 10 jours

### Professionnel

Un cadeau d'entreprise qui conjugue authenticité, plaisir et reconnaissance

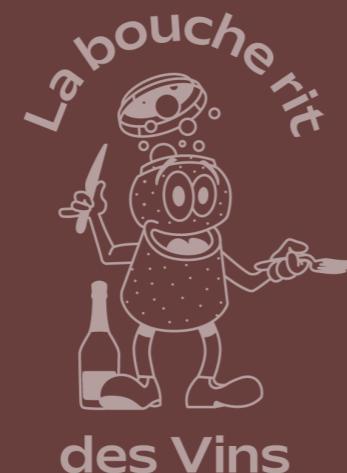
Personnalisable à l'image de votre entreprise

Nom      Logo      Remerciement

### Particulier

Dimanche midi chez des amis ?

Arrivez avec un coffret  
repartez avec des souvenirs



Par mail

Commande ou devis

Cliquez sur le lien ci-dessous

[contact@laboucheritdesvins.fr](mailto:contact@laboucheritdesvins.fr)