

La Vinothèque

Maitre Sommelier

Les Coffrets

Cadeaux

Découvertes



Directement du Producteur

Vins authentiques

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

Thomas Granier

06 87 62 08 73

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 XIIIe 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

FRUISSANCE 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 Viogner 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 Caillevels

LES TERRES CHAUDES

109€

ÉBÈNE

165€

L'AUTHENTIQUE

95€

FRUISSANCE

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

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 chaudes 2022
Rouge

+

L'Atypique 2022
Blanc

Coffret d'Exception

45€

Combarels 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
+

Combarels 2024



Duo prestige

55€

L'Envolée 2022
Blanc

+

Combarels de l'Ombre 2023
Rouge

Commandez

Cliquez sur le lien ci-dessous

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

Combarels de l'Ombre 2023 Domaine Cassagnes & Vitalis



[Une sélection raffinée](#)

Commandez

Cliquez sur le lien ci-dessous

contact@laboucheritdesvins.fr

Le coffret Champagne Dom Caudron

Depuis 1929

35€

Le coffret Bouteille
75cl

79€

Le coffret Magnum
150cl



Champagne Prédiction

Brut Solera

Cépage : **Meunier**

Robe : **Fine Bulle**

Olfactif : **Note florale**

Gustatif : **Fines bulles**

Commandez

Cliquez sur le lien ci-dessous

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'île 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 goûts inattendus

Une question ?

Cliquez ci-dessous

contact@laboucheritdesvins.fr

Notre Sélection

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

Sardine Citronnée



Filets de sardine
olive tomate
citron

Sardine Millésimée
2024 cossais



huiles d’olive
extra vierge

Terrine de Saumon à l’Aneth
Médaille



Saumon frais
Saumon fumée
Aneth

Terrine de Foie de Canard



20% foie gras

Foie Gras de Canard Entier
Mi-Cuit



Terrine de Canard à l’Orange



100% canard gras

Nonettes à l’Orange



Pain d’épices
confiture d’orange

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



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
Médaille
+
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
Médaille
+
L'Authentique 2022
Rouge

Commandez

Cliquez sur le lien ci-dessous

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

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