



LA SÉLECTION  
**DUCHATEAU**

---

CAVISTE



**NOTRE SÉLECTION DE NOËL**



**2 0 2 5**

**V I N S - B I É R E S**

**S P I R I T U E U X**

**C O F F R E T S**



LA SÉLECTION  
**DUCHATEAU**

CAVISTE



Plus qu'un métier, une véritable passion.

Un art de vivre qui invite à l'échange et au partage avec  
ceux qui aiment le vin.

Guidée par l'amour du vin, de la gastronomie et des  
belles rencontres,  
j'ai réuni dans ma cave une sélection de cuvées choisies  
avec soin, alliant plaisir et élégance.

Chaque bouteille recèle une histoire, chaque dégustation  
devient une émotion.

Car rien n'est plus authentique qu'un vin vivant.

Je vous invite à franchir la porte de la cave : laissez nos  
vins vous conter leurs plus beaux récits.

*Sylvie Duchateau*







LA SÉLECTION  
**DUCHATEAU**

CAVISTE



Votre caviste a imaginé pour vous une sélection  
raffinée de vins :

des bulles festives, des blancs moelleux, des  
blancs secs élégants et de superbes rouges.

Découvrez 6 cuvées de chaque couleur, issues  
des plus beaux terroirs de France, choisies avec  
passion pour éveiller vos sens et sublimer vos  
moments de partage.



# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## Les bulles & les vins blancs moelleux



**AOC Champagne 1er cru**

**Antoine Villairoy**

**Pinot meunier - Pinot noir -  
Chardon nay**

**Gourmand, élégant - Apéritif &  
Dessert**



**AOC Limoux**

**Robert de Four**

**Pinot noir - Chardonnay -  
Chenin**

**Vin de caractère - Apéritif &  
soirée**



**Vin de France (Loire)**

**Domaine des Bénédictins**

**Chardon nay**

**Bulles légères, fines, fruitées -  
Apéritif, desserts, pâtisseries**



**AOC Côteaux du Layon**

**Domaine des Bénédictins**

**Chenin**

**Floral, notes de fruits confits -  
Desserts, fromages à pâte  
persillée**

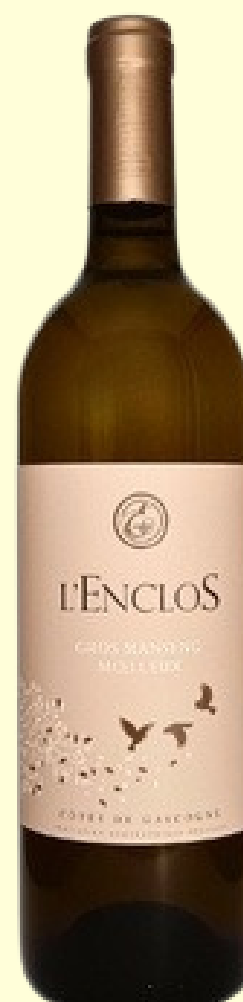


**AOC Sauternes**

**Château d'Arche**

**Sauvignon blanc - Sémillon**

**Elégance et équilibre - Apéritif, foie  
gras, desserts fruités**



**IGP Côtes de Gascogne**

**Domaine de l'Enclos**

**Gros Manseng**

**Frais et fruité - Apéritif,  
fromages à pâte persillée,  
fromages frais**



# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## Les vins blancs secs



### AOC Chablis

Domaine Grivot-Goisot

Chardonnay

Minéral, frais et iodé - Bouchée à la reine, poissons, fromages, huîtres & fruits de mer



### AOC Muscadet

Domaine Vallon des Perrières

Melon de Bourgogne

Vins frais, notes d'agrumes et florales - Huîtres, fruits de mer, poissons



### AOC Bourgogne Côte d'or

Domaine Philippe Cordonnier

Chardonnay

Vin de gastronomie - Apéritif, entrées froides, crustacés, poissons, plats en sauces



### AOC Pouilly-fumé

Domaine Chollet

Sauvignon

Frais, fin et minéral - Apéritif, poissons, crustacés, fromages



### IGP Ardèche

Domaine Pierre blanche

Viognier

Floral, expressif - Apéritif, poisson, viande blanche, gratin



### AOC Bordeaux

Château d'Arche

Sémillon - Sauvignon

Fin, floral, frais - Carpaccio saumon, poissons aux agrumes, fromages affinés



# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## Les Rouges



**AOC Saint Emilion Grand Cru**

**Château Haut-Veyrac**

**Merlot - Cabernet franc**

**Vin de caractère - Bœuf, caille, volailles de caractère, champignons**



**AOC Hautes Côtes de Nuits**

**Domaine Philippe Cordonnier**

**Pinot noir**

**Harmonieux et délicat - Porc, sauté de veau, chapon**



**AOC Saint Joseph**

**Domaine Pierre Blanche**

**Syrah**

**Intense, épicé, structuré - Viande rouge, plats épicés, gibiers, fromage à pâte non fermentée**



**AOC Madiran**

**Domaine Damiens**

**Tannat - Cabernet franc**

**Concentré et fruité - Cassoulets, garbures, viandes rouges, plats en sauce**



**AOC Corbières**

**Domaine Py**

**Syrah - Carignan - Mourvèdre**

**Complexe et concentré - Viandes rouges, gibiers, plats en sauce**



**AOC Terrasses du Larzac**

**Clos Rivier**

**Syrah - Grenache - Carignan**

**Frais, fins, tanins poudrés - Bœuf, plats en sauce**





LA SÉLECTION  
**DUCHATEAU**

CAVISTE



Nouveauté de l'année :

Un coffret spiritueux d'exception  
Imaginé spécialement pour vous,  
il réunit 5 flacons de dégustation  
de whiskys aux caractères  
uniques, accompagnés de leurs  
fiches de présentation.

Un écrin idéal pour découvrir,  
savourer...

ou offrir avec élégance.





# COFFRET SPIRITUEUX

49,95€ TTC



Offrez une expérience de dégustation inédite avec ce coffret prestigieux réunissant 5 whiskys mythiques du monde entier, soigneusement sélectionnés pour leur caractère unique et leur qualité exceptionnelle.

Contenu du coffret :

Nikka From the Barrel – Japon  
Port Askaig 8 ans tourbé – Écosse (Islay)  
Waterford Argot – Irlande  
Arche – Vieilli en fûts de Sauternes  
St Frusquin – Whisky bio français

Chaque flacon (5 cl) est accompagné de sa fiche de présentation, pour une dégustation guidée et enrichissante.

Un coffret haut de gamme :

Finition soignée avec dorure à chaud et gaufrage en relief  
Insert en mousse sur-mesure pour une tenue parfaite des bouteilles  
Présentation élégante et sécurisée, idéale pour offrir ou collectionner.





## NIKKA FROM THE BARREL - JAPON

Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, il incarne l'expertise des master blenders maison. Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité.



## PORT ASKAIG 8 ANS TOURBE - ECOSSE (ISLAY)

Port Askaig 8 ans est une édition permanente tout en finesse et en onctuosité. Son caractère tourbé s'exprime avec plus de souplesse que dans la version 100 Proof. Vieilli en fûts de chêne américain et marqué par des notes de fumée, d'herbes sauvages, de miel et de vanille, il constitue l'introduction parfaite aux malts de l'île d'Islay



## WATERFORD ARGOT - IRLANDE

Il conserve toute la complexité aromatique et le caractère malté avec un soupçon de tourbe pour apporter une flamme supplémentaire. Vibrante, enthousiaste, marquée par l'assemblage de 4 types de fûts de haute qualité, Argot donne la part belle aux notes de fruits gourmands et aux parfums d'épices.



## WHISKY D'ARCHE - SAUTERNES

Affiné en fûts de Sauternes du Château d'Arche. Distillé dans le sud de l'Ecosse, il voyage ensuite jusqu'à Sauternes, au nez on retrouve de fines notes de blé, de citron séché, de Malt et de miel associés à une pointe de muscade. La bouche est fruitée, équilibrée et offre du gras, de la finesse, de la puissance et de la rondeur obtenue grâce à l'affinage en fût de Sauternes.



## SAINT FRUSQUIN - CHARENTE

Certifié Agriculture Biologique et surtout sans aucun ajout de sucres ou autres additifs, ce Single Malt nous frappe par sa typicité, sa douceur et son équilibre. Distillé en alambic traditionnel charentais et vieilli en barriques de chênes, une seule phrase nous vient à l'esprit... Vive la France !



LA SÉLECTION  
**DUCHATEAU**

---

CAVISTE

Pour finir, vous pouvez retrouver nos  
incontournables *coffrets* composés de *vins*,  
*épicerie* .

Que vous connaissiez les goûts ou non de  
la personne à qui vous l'offrez,  
il fera plaisir à coup sûr !







# COFFRET APÉRO

24,00€ TTC







## VIN ROUGE - AOC LA CLAPE - DOMAINE MIRE L'ETANG

La bouche est équilibrée, dotée d'une attaque franche, d'un milieu de bouche frais et onctueux et d'une finale longue, toute en souplesse, sur des notes de fruits noirs.



## TERRINE GOURMANDE A LA TRUFFE BLANCHE

Terrine gourmande à la truffe blanche dans laquelle la saveur de la truffe et la chair de porc se marient à la perfection.



## TERRINE GOURMANDE DU SUD-OUEST

Un véritable pâté riche en viande dans lequel la saveur de la chair du porc est relevée par une larme de vin de Bordeaux.



## CRÈME D'OLIVES VERTES AUX HERBES DE PROVENCE DOUCEURS D'ICI (81)

Crème artisanale aux olives vertes Idéale pour accompagner vos apéritifs en guise de tapenade.







# COFFRET TERROIR

30,00€ TTC







## VIN ROUGE - AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - SYLVAIN BRUNEAU - LES PENTES

Les arômes de baies rouges sont très élégants et persistants. Ce vin offre une complexité en bouche indiquant une excellente vinification. Il est très agréable à la dégustation.



## VIN BLANC SEC- IGP CÔTES DE GASCOGNE - L'ENCLOS

Un modèle d'équilibre et de légèreté qui font de ce vin un vrai compagnon de soif et de plaisir. Il accompagne harmonieusement entrées, fromages de chèvre, asperges et terrines de légumes, poissons et crustacés.



## TERRINE GOURMANDE A LA TRUFFE BLANCHE

Terrine gourmande à la truffe blanche dans laquelle la saveur de la truffe et la chair de porc se marient à la perfection.



## TERRINE GOURMANDE DU SUD-OUEST

Un véritable pâté riche en viande dans lequel la saveur de la chair du porc est relevée avec une larme de vin de Bordeaux.



## TERRINE RAFFINEE AU VIN DU PERIGORD

Un véritable pâté raffiné riche en viande dans lequel la saveur de la chair du porc est relevée avec une larme de vin de Périgord.







# COFFRET BIÈRES DES OURS

29,50€ TTC







## La bière blonde de l'ours

- 4 malts d'orge différents qui vous apportent de la profondeur, des arômes et de la rondeur en bouche.
- Vous y retrouverez également des graines de coriandre qui amènent une pointe épicée à la recette, et facilitent la consommation.
- 3 houblons dont 1 amérissant et 2 autres produits en alsace, sont reconnaissables par leur senteur florale.
- Le gout miellé qu'on retrouve à la dégustation est caractéristique des sucres résiduels de l'orge.



## La bière blanche de l'ours

- 5 malts différents qui se composent à 60 % de blé et à 40 % d'orge, ce qui explique sa coloration plus foncée. Les malts d'orge permettent d'apporter à la bière de la rondeur.
- C'est une bière de l'ours qui est travaillée par les brasseurs comme une blonde, pour chercher toujours plus de gourmandise, marque de fabrique de la brasserie.
- S'ajoutent de la coriandre concassée et quelques zestes d'orange douce, en très fine quantité, qui apportent subtilité et fraîcheur à la recette.
- 2 houblons aromatiques sont utilisés. Le plus dominant a pour objectif d'ajouter de la rondeur en bouche, et une texture lait de coco.



## La bière Aix Riviera de l'ours

- 3 maltes différents, ce qui fait d'elle une bière légère notamment grâce au blé.
- L'arôme Aix Riviera apporte de la fraîcheur en bouche et au nez.
- 1 houblon aromatique et 1 amérissant accentuent encore un peu la fraîcheur de cette bière, ce qui vous donnera envie de la déguster particulièrement en été !



## La bière verveine de l'ours

- 5 malts différents : 1 de blé, 1 de froment et 3 d'orge. Le flocon de froment permet une tenue de mousse plus longue.
- La grande particularité de cette bière, est l'infusion de la verveine citronnée bio en feuilles entières lors du brassage. Cela amène un caractère végétal mais subtil, tout en finesse. La recette ne comprenant aucun ajout de sucre, attendez-vous à l'aspect herbacé ! La verveine est utilisée à la place d'un houblon !
- 1 houblon aromatique et 1 houblon amérissant sont intégrés dans la recette.



## La bière rousse de l'ours

- 3 céréales composent cette bière : l'orge, le blé et l'avoine répartie en 8 maltes.
- Une levure spéciale est particulièrement utilisée pour la rousse qui permet de garder plus de sucre résiduel et ajoute une rondeur en bouche. La gourmandise est également présente grâce aux assemblages, qui vont vous apporter une sensation de biscuit en bouche.
- 3 houblons aromatiques viennent souligner la bière avec des notes de fruits exotiques



## La bière prestige de l'ours

- Avec son assemblage de 9 malts, cette belle brune se distingue par ses saveurs caramélisées et chocolatées.
- Sa particularité provient de l'utilisation d'une infusion de café grand cru équitable et bio lors de l'ébullition qui amène du caractère et une puissance peu commune et de l'ajout d'une purée de framboise bio qui vient adoucir l'amertume, et ajoute une pointe fruité au nez et en bouche.
- Enfin une pointe de lactose bio vient adoucir les textures et amener de la rondeur.
- 2 houblons sont utilisés : 1 amérissant et 1 aromatique pour compléter la framboise dans les goûts fruités

Date de commande :  
\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Nom de la société :  
\_\_\_\_\_

I N F O R M A T I O N S   C L I E N T

Nom/Prénom:

Adresse:

Téléphone :

Email:

D É T A I L S   D E   L A   C O M M A N D E \*

BULLES & BLANCS MOELLEUX	QT	PRIX HT	PRIX TTC	TOTAL HT
Champagne Antoine V. Brut		26,67€	32€	
Crémant de Limoux Brut		9,58€	11,50€	
Méthode traditionnelle de Loire		11,67€	14€	
Côteaux du Layon (moelleux)		11,25€	13,50€	
Sauternes (moelleux)		20,83€	25€	
Côtes de gascogne (moelleux)		7,50€	9€	
BLANCS SECS	QT	PRIX HT	PRIX TTC	TOTAL HT
AOC Chablis - Grivot & Goisot		16,67€	20€	
AOC Muscadet sèvre et maine - Vallon des Perrières		9,17€	11€	
AOC Bourgogne côte d’or - Philippe Cordonnier		17,50€	21€	
AOC Pouilly fumé - Severin Chollet		16,67€	20€	
IGP Ardèche - Viognier		9,17€	11€	
AOC Bordeaux - Château d’Arche		13,33€	16€	
ROUGES	QT	PRIX HT	PRIX TTC	TOTAL HT
Saint Emilion grand cru 2014		20,83€	25€	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		21,67€	26€	
AOC Saint Joseph - 85 rangs		22,50€	27€	
AOC Madiran - Tradition AOC		9,17€	11€	
Corbières - Domaine PY Antoine		11,67€	14€	
AOC Terrasses du Larzac		14,17€	17€	

M E R C I   P O U R   V O T R E   C O M M A N D E !

Date de commande : \_\_\_\_\_

Nom de la société : \_\_\_\_\_

I N F O R M A T I O N S   C L I E N T

Nom/Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_



Téléphone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

D É T A I L S   D E   L A   C O M M A N D E \*

PRODUITS		QT	PRIX HT	PRIX TTC	TOTAL TTC
	DESCRIPTION <i>Coffret Apéro</i>		20.99€	24,00€	
	<i>Coffret Terroir</i>		25.87€	30,00€	
	<i>Coffret spiritueux</i>		41,63€	49,95€	
	<i>Coffret 6 bières des ours</i>		24,58€	29,50€	

Moyen de paiement : \_\_\_\_\_

Date de livraison souhaitée : \_\_\_\_\_

Date et signature : \_\_\_\_\_

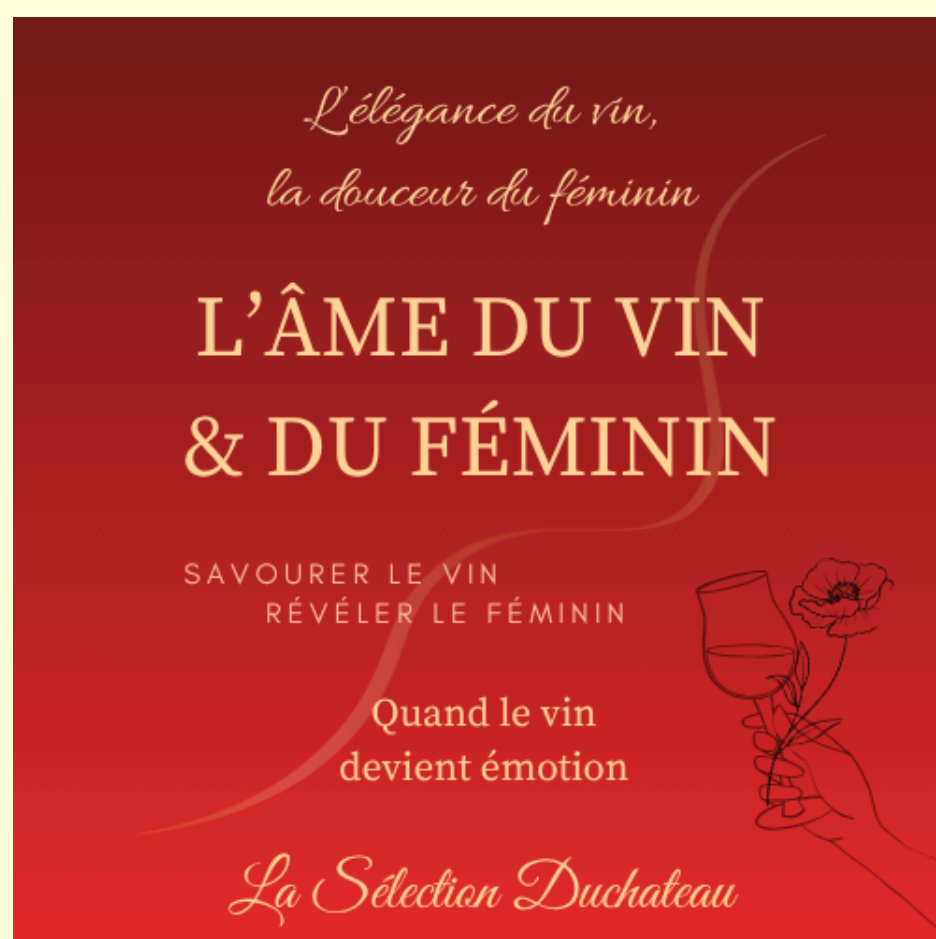
TOTAL ARTICLES	
TOTAL TTC	

\*Bon de commande à nous retourner par mail à .laselectionduchateau@gmail.com ou par courrier au .7 rue des Clefs, 74230 Thônes

M E R C I   P O U R   V O T R E   C O M M A N D E !



# UN NOUVEAU CONCEPT ARRIVE...



## L'Âme du Vin & du Féminin

L'Âme du Vin & du Féminin est né d'un désir profond :  
Offrir aux femmes un espace où le vin devient bien plus qu'une dégustation.  
Un moment de partage, d'élégance et de reconnexion à soi.

À travers des soirées et ateliers sensoriels, nous explorons ensemble :

- la richesse des arômes et des textures du vin,
- la douceur d'un cadre féminin et convivial,
- la beauté des émotions révélées par nos sens.

Chaque rencontre est une invitation à ralentir, à savourer et à se laisser  
guider par l'intuition.

Ici, le vin raconte une histoire, et chacune de nous devient une part de ce  
récit.

- ✦ Éléance simple.
- ✦ Partage sincère.
- ✦ Féminité assumée.

Bienvenue dans un univers où le vin célèbre la femme, et où chaque gorgée  
devient une expérience de bien-être et d'authenticité.



LA SÉLECTION  
DUCHATEAU

CAVISTE



LA SÉLECTION  
**DUCHATEAU**

CAVISTE

CONTACTEZ-NOUS PAR EMAIL  
*laselectionduchateau@gmail.com*

CONTACTEZ-NOUS PAR  
TÉLÉPHONE  
04 50 27 15 06

RENDEZ-NOUS VISITE  
*7 rue des Clefs, 74230 Thônes*

Lundi 14H30/19H00  
Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi  
09h/12h30-14h30/19h00  
Samedi 8h/13h - 14h30h/19h  
Dimanche 9h30/12h30



*LASELECTIONDUCHATEAU74*



*LA SÉLECTION DUCHATEAU*

