



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



NOTRE SÉLECTION DE VINS



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 -
Chardonnay

Gourmand, élégant - Apéritif &
Dessert



AOC Limoux

Robert de Fourn

Pinot noir - Chardonnay -
Chenin

Vin de caractère - Apéritif &
soirée



Vin de France (Loire)

Domaine des Bénédictins

Chardonay

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

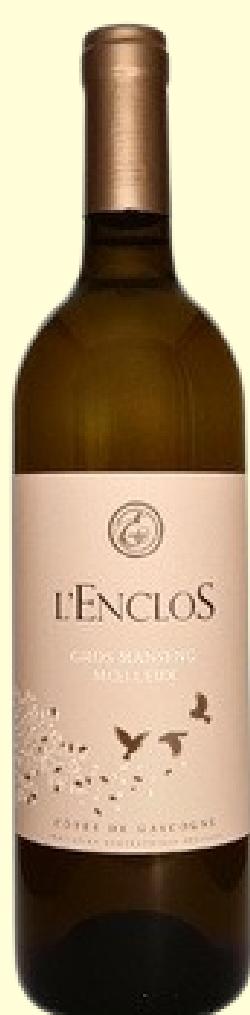


AOC Sauternes

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

Chardon nay

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

Chardon nay

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, épice, structuré - Viande rouge, plats épices, 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 Rivieral

Syrah - Grenache - Carignan

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

COFFRET SPIRITUEUX



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 !

NOS COFFRETS INCONTOURNABLES



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 !**





LA SÉLECTION
DUCHATEAU
CAVISTE

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 amérisant 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 malts 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 amérisant 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, attenez-vous à l'aspect herbacé ! La verveine est utilisée à la place d'un houblon !
- 1 houblon aromatique et 1 houblon amérisant 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 amérisant et 1 aromatique pour compléter la framboise dans les goûts fruités

Date de commande :

 /

 /

Nom de la société :

INFORMATIONS CLIENT

Nom/Prénom:

Adresse:

Téléphone :

Email:

DÉTAILS DE LA COMMANDE *

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€	

MERCI POUR VOTRE COMMANDE !

Date de commande :

Nom de la société :

INFORMATIONS CLIENT

Nom/Prénom:

Adresse:

Téléphone :

Email:

DÉTAILS DE LA COMMANDE *

PRODUITS	DESCRIPTION	QT	PRIX HT	PRIX TTC	TOTAL TTC
	<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 :

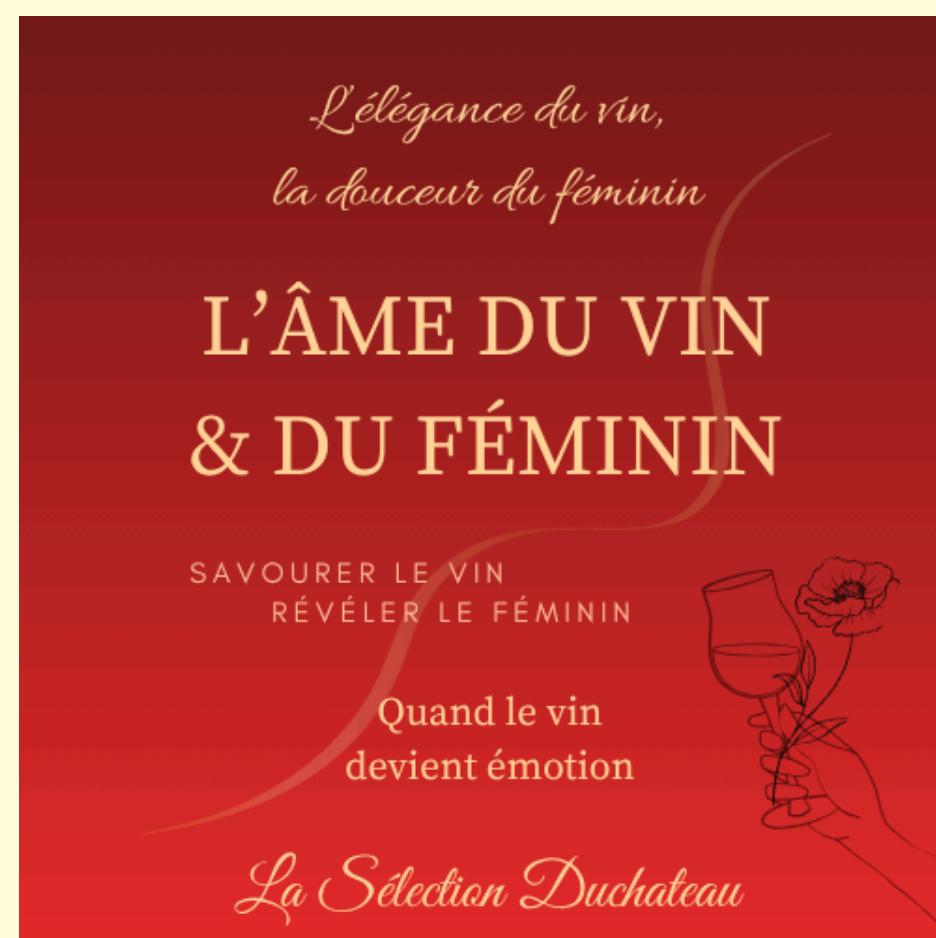
Date et signature :

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

MERCi POUR VOTRE COMMANDE !

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.

- ★ Élégance 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



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

