

Catalogue 2026

Vins - Champagnes - Spiritueux



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Destockage.....	P.3
Vins Blanc.....	P.4
Vins Rouge.....	P.8
Bières.....	P.8
Champagnes.....	P.12
Spiritueux.....	P.13

CONTACT

FREDERIC AQUILINA

☎ 06.61.01.28.90

✉ contact@terroirdanslassiette.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Le délai de livraison est de 10 jours après chaque commande.
- Bouteille de 75cl. Vente par carton (6 bouteilles) pour toutes bouteilles inférieures à 15€*

**dans la limite des stocks disponibles*

Les prix indiqués sont TTC et frais de ports compris.
Le paiement se fait à la livraison par virement, espèces ou chèque,
à l'ordre de "AQUILINA FREDERIC"



les Destockages

3

Dans la limite des stocks disponibles !!!

Déstockage
Cru Classé Côtes de Provence

11€

CHÂTEAU
SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE
SYMPHONIE

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vins Blancs



8.00€

Extrait
de Romarion Chardonnay

9.00€

Redomus
Prestige

16.00€

Domaine
Damiens
Pacherenc Vic-Bilh

Extrait de Romarion Chardonnay

Robe élégante aux reflets verts. Nez intense et gout boisé élégant qui s'allient parfaitement à la présence de notes de fleurs blanches. Bouche ronde prolongeant sur une remarquable finale, persistante, fraîche et fruitée.

Apéritif, sole au beurre blanc, blanquette de veau, moules marinières, fromage de chèvre très frais, ananas grillé aux amandes.

Servir à 10°C.

Tarif : 8€ la bouteille

Soit 48€/carton

Redomus Prestige

La robe tendre de cette cuvée est d'un or pâle brillant et lumineux. Le nez intense marie la fleur du citronnier et des senteurs plus puissantes de pêches blanches et de poires. La verveine est à l'accueil en bouche, où ampleur et rondeur sont équilibrées par une vivacité et minéralité qui porte loin la finale. À consommer dans les 3 ans.

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : une cassolette de fruits de mer, un turbot aux morilles, une daurade royale, une blanquette de lotte ou un rôti de veau aux asperges. Il accompagnera également très bien les comtés ou beauforts.

À servir entre 8 et 10°C.

Tarif : 9€ la bouteille

Soit 54€/carton

Domaine Damiens – Pacherenc du Vic-Bilh (L'expression lumineuse du Sud-Ouest)

Issu du savoir-faire de la famille Beheity, le Pacherenc du Vic-Bilh du Domaine Damiens incarne l'élégance et la générosité des grands vins blancs du Piémont pyrénéen. Sa robe dorée annonce un vin délicat et expressif, où s'épanouissent des notes de fruits mûrs, de miel et de fleurs blanches.

En bouche, l'équilibre séduit immédiatement : une sucrosité fine, jamais lourde, portée par une fraîcheur naturelle qui prolonge le plaisir et révèle toute la typicité de cette appellation confidentielle du Sud-Ouest.

Idéal pour accompagner foie gras, desserts fruités ou simplement un moment de dégustation convivial.

Découvrez un vin authentique, issu d'un terroir unique et façonné par une famille de vignerons passionnés : un grand blanc tendre, lumineux et intensément gourmand.

Tarif : 16€/bouteille



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vins Blancs



7.50€

Zangre blanc
Pays d'Oc



8.50€

La Ciboise
AOC Luberon



8.00€

Pennautier
Pays d'Oc
Chardonnay

Zangre Blanc Pays d'Oc - Famille Cros-Pujol :

Une cuvée florale vive et fraîche. De nombreuses fragrances se succèdent : agrumes, fleurs blanches et fruits secs. La finale est finement mentholée et fruitée et gagne en onctuosité avec des notes de beurre frais et de fruits secs.

Total : 7.50€/bouteille

soit 45€/carton

La Ciboise AOC Luberon M.Chapoutier :

Ce vin séduit par son arôme frais et fruité. Élaboré à partir de raisins provenant des coteaux ensoleillés du Lubéron en France, ce vin présente un équilibre réussi entre fraîcheur et richesse. Des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et un soupçon de fleurs en font un plaisir particulièrement rafraîchissant. Il accompagne parfaitement les plats légers, les poissons et les fruits de mer. Laissez-vous enchanter par la qualité et l'élégance de ce vin. Tchîn-tchîn !

Tarif : 8.50€ la bouteille

Soit 51€/carton

Pennautier IGP Pays d'Oc Chardonnay :

La dégustation dévoile un vin doté d'une robe dorée. Son parfum exhale des notes de fruits exotiques (ananas, fruit de la passion), d'épices douces (vanille) et d'abricot sec. Ample, ce vin qui se savoure dans sa jeunesse, entre trois et cinq ans, gagne à accompagner des apéritifs et autres mets fins comme de la volaille, du poisson et du fromage de chèvre.

Tarif : 8€/bouteille

soit 48€/carton

Plus de 200 références de vins blancs soigneusement sélectionnées. Quelle que soit votre recherche — cépage, région, millésime ou style —

N'hésitez surtout pas à nous solliciter : vous trouverez forcément la bouteille qui correspond à vos attentes.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vins Blancs



9.00€

PELLEHAUT
été gascon



9.00€

UBY N°4



13.00€

GIRARD
Chardonnay élevé sur
lies fines

Domaine de Pellehaut "l'été Gascon" :

Ce vin possède une robe de couleur jaune paille au reflet d'or. Avec son caractère moelleux, ce vin est surtout très fruité, dominé par le pamplemousse au nez. La bouche possède la rondeur de la pêche en sirop, le mordant de la pomme verte et la fraîcheur du pamplemousse rose. La persistance aromatique du duo mangue-ananas est un régal !

Total : 9.00€/bouteille

soit 54€/carton

UBY N°4 :

Cuvée phare des vins de Côtes de Gascogne, UBY N°4 est un vin aimé de tous. Frais et fruité, il ravira les amateurs de vin blanc tendre. À déguster de l'apéritif au dessert.

Tarif : 9.00€ la bouteille

Soit 54€/carton

Domaine Girard Chardonnay élevé sur lies fines :

Melon et beurre épicié. Et cela ressemble encore plus à du beurre épicié, avec un peu de jus de clémentine et un rasage de zeste de citron, en bouche. Un très joli Chardonnay, qui tourne sur lui-même ! Un cantaloup au citron. On en redemande !!!

Tarif : 13.00€/bouteille

soit 78€/carton



Vins Blancs

Domaine Girard Chardonnay classique - Malepère :

Un vin tendu et fin, un chardonnay droit et précis aux notes de citron, qui représente une belle expression du cépage dans un style rafraichissant.

Total : 8.50€/bouteille

soit 51€/carton



Clos del Rey "Sabina" - AOP Côtes du Roussillon :

Découvrez Sabina Vin Blanc de Clos del Rey, un vin frais et minéral du Roussillon aux arômes de fleurs blanches, idéal pour accompagner poissons et fruits de mer.

Tarif : 11.00€ la bouteille

Soit 66€/carton



Chateau Combe des Ducs "l'estime" - La Clape :

Le vin est structuré, avec une finale élégante et caractéristique du terroir de La Clape avec une subtile pointe saline ou minérale due à la proximité de la mer. Grâce à sa complexité et sa structure, L'Estime blanc est un véritable vin de gastronomie. Il est le compagnon idéal des poissons nobles (turbot, Saint-Pierre) et des crustacés cuisinés (homard, langouste). Il se marie aussi très bien avec une volaille ou un plat de veau.

Tarif : 9.00€ la bouteille

soit 54€/carton



Domaine de Pellehaut "Harmonie de Gascogne":

Élégance, intensité et fraîcheur dans chaque gorgée, cet Harmonie de Gascogne blanc est tout simplement irrésistible.

Tarif : 7€ la bouteille

soit 42€/carton



Sainte Marie des Crozes "Premiers pas sur la Lune" :

Une bouche d'abord vive, toute en fraîcheur et élégance, puis une excellente longueur aromatique. De la rondeur, des arômes de fruits blancs et de beaux amers en fin de bouche.

Tarif : 11.00€ la bouteille

Soit 66€/carton



IGP des Landes "Les Pieds dans le Sable" :

Ce vin possède une robe claire, limpide et brillante. le nez des Pieds dans le Sable est riche, frais et aromatique sur des notes de fruits exotiques et à chair blanche, la bouche vive et franche. Ce vin laisse une finale saline avec une jolie tension.

Tarif : 11.50€ la bouteille

Soit 69€/carton



Plus de 200 références de vins blancs soigneusement sélectionnées. Quelle que soit votre recherche
— cépage, région, millésime ou style —

N'hésitez surtout pas à nous solliciter : vous trouverez forcément la bouteille qui correspond à vos attentes.



Vins Rouges



8.50€

La Pinède
La Clape



9.00€

Red Domus
AOP Cotes du Roussillon



12.00€

Galabert
AOP Pic St Loup

La pinède La Clape

Ce vin rouge révèle à la dégustation son caractère méditerranéen couplé une minéralité rafraîchissante.

Une belle robe grenat. Un nez riche et complexe aux notes de cerise noire, de garrigue et de réglisse et finale épicée.

Tarif : 8.50€/ bouteille

Soit 51€/carton

Vin Red Domus

Les Vignerons Catalans

A.O.P. Côtes du Roussillon

Robe grenat profond au reflets violines. Nez complexe sur des fruits noirs confiturés, les épices douces, la garrigue et la réglisse. L'attaque ample et généreuse offre des tanins soyeux ainsi qu'une remarquable complexité aromatique. La finale exceptionnellement longue révèle des notes épicées et grillées.

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : lapin aux pruneaux, veau Rosé des Pyrénées aux morilles, gigôt d'agneau en croûte d'épices, magret de canard sauce aux fruits rouges, côte de bœuf et sa poêlée de cèpes. Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 5 à 8 ans dans votre cave.

À servir entre 16 et 18°C, idéalement carrafé.

Tarif : 9€/bouteille

Soit 54€/carton

Galabert

AOP Pic Saint Loup

Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache

Robe : Brillante aux reflets violines.

Nez sur la cerise burlat, les sous-bois et la truffe.

Bouche souple et soyeuse avec tout le registre de la garrigue.

Degré : 14,5°

Potentiel de garde : 4 à 5 ans

Température de dégustation : 14 °et 16°

Tarif : 12€/bouteille

Soit 72€ le carton



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vins Rouges

La Clape Château Mire l'étang

Jolie couleur rouge rubis soutenue avec reflets grenats. Nez ouvert et élégant ; dominé par les fruits rouges frais. En bouche, vin de structure légère, très souple et parfaitement équilibré avec une finale longue et rafraichissante. Les arômes de fruits rouges et noirs sont intenses et très plaisants.

idéal avec une viande de veau, de volaille, voir une viande rouge en préparation légère.

Tarif : 8.50€ la bouteille
soit 51€/carton



Le Saint-Hubert rouge du Cellier du Pic

AOP Pic St Loup

Le nez est gourmand sur des arômes de fruits noirs comme la mûre sauvage et de fruits rouges comme la cerises et des notes d'épices douces. En bouche, Saint-Hubert rouge offre une aromatique éclatante. L'attaque est souple avec de l'onctuosité, des tanins présents mais soyeux. Les arômes du nez se retrouvent en bouche, accompagnés de notes de fruits confits et d'épices. La finale est longue et persistante. Le Saint-Hubert rouge du Cellier du Pic, issu de l'AOP Pic Saint Loup, est un vin qui reflète bien le caractère de cette appellation. Dominé par le Syrah, il offre une complexité aromatique et une structure tannique affirmée, tout en conservant une certaine rondeur.

Tarif : 12.50€ la bouteille
Soit 75€/carton



Cheval Noir - Rouge - 2023 (caisse bois)

Cépages : Merlot, Cabernet franc

Avec sa dominante Merlot, ce Saint-Emilion conjugue le plaisir de la rondeur à celui du fruité. Ses saveurs de fruits rouges, d'épices et de cannelle, sont portées par des tanins soyeux, et notes boisées. A découvrir avec de la viande rouge, ou du gibier. Servir à 16-18°C

Tarif : 60€/la caisse bois de 6 bouteilles



Madiran

Château Arricau-Bordes

Une robe d'un rouge profond à reflets mauves qui est mise en valeur par la complexité d'une palette aromatique. Les notes de fruits noirs (mûres, cassis) sont associées à des notes épicées (poivre noir, clou de girofles). L'attaque en bouche est très soyeuse, souple et évolue vers un équilibre harmonieux et fondu . Ce vin est bien structuré et la charpente est soutenue par des tanins puissants et riches. Belle sucrosité sur des tanins fins. La finale est longue et aromatique de fruits rouges. C'est un Madiran riche .

Le Château d'Arricau-Bordes a contribué à écrire les lettres de noblesse de l'appellation Madiran. Son vignoble ancestral, aujourd'hui rénové, s'étend sur 12 parcelles (14 has), constituées en majorité de Tannat. La main de 6 vignerons orfèvres permet à ce cépage de se sublimer sur sa terre natale.

Tarif : 14€ la bouteille
soit 84€ en caisse bois de 6 bouteilles



Le Saint-Mont Cuvée Expression 2019 du Château Bascou

Un vin rouge remarquable du Piémont Pyrénéen, dans le Sud-Ouest de la France. Ce terroir unique, typiquement argilo-calcaire, enrichit le vin avec une minéralité subtile.

Tarif : 9€ la bouteille
soit 54€ le carton



Vins Rouges

Vin de Pays des Côtes Catalanes "Corto"

Robe grenat soutenu, reflets violines. Nez intense évoquant les cerises griottes, les fruits à noyau, la mûre et les épices fines.

Attaque gourmande sur le fruit, bouche souple, friande et croquante.

Les arômes sont nets et précis. Ensemble chaleureux et équilibré.

Tarif : 11€ la bouteille

soit 66€/carton



La Font de l'Olivier "l'Orchidale"

Cotes de Thongue

Robe rouge vermillon, nez de petits fruits rouges, groseille, une bouche souple, harmonieuse, vin friand

Ce vin accompagnera charcuterie, plats en sauce, viandes et fromages

Potentiel de garde 5 à 10 ans

Tarif : 9.50€ la bouteille

Soit 57€/carton



Domaine Ancely "La Muraille" AOP Minervois

Il s'offre à nous dans sa belle robe d'un rouge profond très lumineux teinté framboise.

Des senteurs intenses et chaleureuses nous enivrent... Les amandes grillées, les 5 baies poivrées et le clou de girofle se marient délicatement à des notes de liqueur de fruits rouges (mûre et cassis) ; un soupçon de garrigue méditerranéenne en plus. Une bouche avec beaucoup d'ampleur, très équilibrées, aux tanins soyeux s'harmonisant parfaitement aux arômes de torréfaction et de réglisse. Beaucoup d'élégance pour ce Minervois !

Tarif : 10.00€ la bouteille

Soit 60€/carton



Château de Jau AOP Côtes du Roussillon Villages BIO

Dégustation : rouge profond aux reflets violacés, attache souple et ample marqués par de notes de fruits noirs (cerise, cassis), tanins veloutés, finales sur des notes d'épices et de fruits rouges, légèrement vanillé.

Accord mets-vins : fromage à pâtes persillées, charcuterie, viandes rouges grillées

Tarif : 9.80€ la bouteille

Soit 60€/carton



Domaine Ancely "Chemin de Traverse" AOP Minervois

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits croquants, framboise, cerise. La finale est doucement épicée et persistante

Potentiel de Garde 5-6 ans

Tarif : 9.50€ la bouteille

soit 57€ le carton



Vins Rouges

Domaine de Cabrol "Requieu" - Cabardès

La cuvée Requieu du domaine de Cabrol offre une robe grenat aux reflets cerise. Le nez est élégant aux arômes de fruits rouges, d'épices, de garrigue. Ce Cabardès offre une bouche soyeuse, généreuse, aux tanins serrés avec une belle harmonie des saveurs et de la texture. La cuvée Requieu exprime le caractère des parcelles isolées dont elle est issue, entre garrigue et bois de pins.

Tarif : 11.50€ la bouteille

soit 69€/carton



Domaine Sarrat d'En Sol - Fitou

Robe profonde aux reflets grenats. Nez intense et complexe avec ses notes de fruits rouges et noirs, d'épices douces et de garrigue. En bouche, la fraîcheur et le fruit sont de mise, accompagnés par des tanins fins et soyeux qui portent loin la finale. Un vin très élégant et déjà savoureux, qui vieillira sereinement.

Tarif : 12.50€ la bouteille

Soit 75€/carton



La Combe des Ducs "Pierres de Mer" - La Clape

Un rouge racé, structuré et profond, né d'un terroir puissant.

Robe : rouge cardinal profond. Nez : fruits noirs (mûre, cassis), épices fines, pointe truffée.

Bouche : ample, généreuse, tanins serrés mais élégants.

Finale longue, chaleureuse, typique de La Clape.

Tarif : 10.50€ la bouteille

Soit 63€ le carton



Château Roumanières "Le Chant de Pierre" - AOP Grès de Montpellier

Découvrez notre cuvée Le Chant des Pierres à la robe profonde aux reflets pourpres. Son nez intense mêle épices, violette, fruits rouges et griottes, rehaussé de notes de pruneaux.

En bouche, une attaque puissante aux tanins énergiques.

Tarif : 13.50€ la bouteille

soit 81€ le carton



Vignobles Gayral "Odile de Vigné-Lourac" - Gaillac

Ce vin des Côtes du Tarn offre un nez qualitatif, très prometteur, mêlant le cassis et une délicate pointe d'épices liée au Braucol. Un léger boisage par infusion de copeaux, une rondeur élégante, le tout dans une harmonie gourmande. Cette cuvée accompagnera fièrement un magret de canard à la plancha ou des chorizos grillés.

Tarif : 7€ la bouteille

soit 42€ le carton



Plus de 400 références de vins rouges soigneusement sélectionnées. Quelle que soit votre recherche
— cépage, région, millésime ou style —

N'hésitez surtout pas à nous solliciter : vous trouverez forcément la bouteille qui correspond à vos attentes.



Champagnes



23.00€

Champagne
HATON Brut



17.00€

Crémant
Clos des Demoiselles



10.00€

Mas de Grouze
Méthode ancestrales

Champagne Jean Noël Haton brut

- À l'œil : robe jaune dorée, la mousse fine forme un joli cordon persistant et révèle une belle brillance
- Au nez : fruité, des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau, puis des notes d'agrumes, de zestes d'orange, une touche de fleurs séchées et de fruits secs
- En bouche : attaque fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée
- Cépage(s) : 60% Pinot Meunier et 40% Pinot Noir

Tarif : 23€/bouteille

Clos Demoiselles Brut Domaine J. Laurens

Un crémant "noble"

Il a fait la réputation du Domaine J. Laurens

Nez délicat, bulle fine, belle longueur en bouche, intense avec des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches, une pointe de brioche. Son lent vieillissement sur lies lui donne toute sa complexité

Viandes blanches, Poisson grillé, Mollusques, Volailles, Assortiment de fromages.

Température de consommation : 5°C

Tarif : 17€

Mas de Grouze "Méthode Ancestrale" Gourmandise :

Ce vin, de couleur jaune pâle, a des bulles fines et nombreuses, des notes de poires fraîches et de pommes acidulées au nez, avec une pointe d'orange douce. En bouche, des petites bulles piquantes soutiennent une mousse crémeuse, avec une sucrosité acidulée et fruitée. Une bulle de plaisir...

Tarif : 10€ la bouteille

Soit 60€/carton

Plus de 50 références de Champagnes et effervescent soigneusement sélectionnées.

N'hésitez surtout pas à nous solliciter : vous trouverez forcément la bouteille qui correspond à vos attentes.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Spiritueux



LE COIN DES AMATEURS DE WHISKIES



60.00€



69.00€



97.00€



53.00€



65.00€



62.00€



69.00€



62.00€



109.00€

Plus de 300 références de Spiritueux (Whisky, Rhum, Gin ... soigneusement sélectionnées.

Quelle que soit votre recherche, n'hésitez surtout pas à nous solliciter

Nous trouverons forcément la bouteille qui correspond à vos attentes !!!



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Spiritueux



47.00€

Whisky Évadé
Single Malt



75.00€

Le 12/12 Pastis de
St Tropez + 3 Boules



59.00€

Whisky Évadé
Red Wine Cask Finish

Whisky ÉVADÉ Single malt

Whisky français single malt élaboré intégralement à partir d'orge française et doublement distillé en alambics pot still. Ce whisky a vieilli entre 3 et 4 ans en fûts de bourbon (premier et second remplissage), fûts de chêne neuf américain et ex fûts de Sauvignon blanc. Il est non filtré à froid. Il offre au nez des notes gourmandes de fruits secs, de chocolat noir, de miel de bruyère et de pomme cuite. La bouche est riche marquée par des notes de tarte flambée, de sirop de caramel et de noix de muscade. La finale est sur le caramel et le bois précieux.

Tarif : 47€

Le 12/12 Pastis de Saint-Tropez + 3 boules et le cochonnet.

L'apéritif traditionnel du sud de la France, qui casse les codes ! Un anisé de plus de 70 ans d'histoires et riche de son identité bien affirmée. Conçu à la façon des pastis artisanaux préparés par la communauté italienne de Saint-Tropez des années 1930, Le Pastis 12/12 est rehaussé d'une macération de plantes issues d'exploitations du golfe de Saint-Tropez dont la figue, la fleur d'oranger et des plantes aromatiques. Un produit artisanal, sans colorants ni additifs, issu de la plus vieille distillerie de Marseille encore en activité. Un futur incontournable de l'apéritif ou bien entendu de vos parties de pétanque avec ce coffret d'1 bouteille, 3 boules de pétanque et 1 cochonnet pour vos meilleures parties. Le coffret pétanque 12/12, boule de match ! Une idée cadeau parfaite, originale et incontournable !

Tarif : 75€

Whisky ÉVADÉ Red Wine Cask Finish

Whisky français single malt élaboré intégralement à partir d'orge française et doublement distillé en alambics pot still. Ce whisky a vieilli entre 3 et 4 ans en fûts de bourbon (premier et second remplissage), fûts de chêne neuf américain puis un vieillissement additionnel de 6 à 8 mois en fûts de Grand Cru rouge bordelais. Il est non filtré à froid. Il offre au nez des notes de fruits rouges mûrs, de pêches cuites et de compote d'abricot. La bouche est soyeuse marquée par des notes vineuses et taniques, de pêches jaunes et de feuille de thé. La finale est sèche, fruitées et acidulées

Tarif : 59€



Spiritueux



39.00€

Castan-Berbie
Whisky Single Malt



49.00€

Coffret Ti-Punch
Neisson Blanc



59.00€

Rhum HSE
Coffret 3x20cl "Classics"

Bumbu Original

Produite sur l'île de la Barbade au sein de la distillerie "The West Indies Rum Company" à base de rhum artisanal et d'un mélange d'épices.

La composition de cette préparation reprend la recette originelle et historique des premiers rhums épicés, très appréciés dans la région des Caraïbes.

Le Bumbu The Original Rum tire ses origines de 8 pays au cœur desquels les cannes à sucre ont été choisies avec soin : Barbade, Brésil, Costa Rica, République Dominicaine, Salvador, Guyane et Honduras.

La bouteille de Bumbu présente la particularité de ne pas avoir d'étiquette papier mais une croix en étain située au centre du flacon.

Tarif : 39.00€

Le Coffret Ti'Punch Neisson Blanc 50% + 2 verres

L'art du rhum martiniquais et l'esprit convivial du Ti'Punch. La distillerie Neisson, emblème de l'excellence artisanale, propose ici un rhum blanc AOC d'une grande pureté, accompagné de deux verres parfaits pour le rituel du Ti'Punch. Élaboré à partir de pur jus de canne cultivée en agriculture raisonnée, ce rhum dévoile des arômes intenses de canne fraîche, de citron vert et de fleurs blanches. En bouche, il allie fraîcheur, onctuosité et une belle vivacité, idéale pour les Ti'Punch traditionnels ou les cocktails plus créatifs.

Tarif : 49.00€

Le coffret rhum HSE 3x20cl "Classics"

L'opportunité de découvrir simultanément trois versions de rhums emblématiques de HSE de la Martinique. Il se compose de trois bouteilles de 20 cl de rhum blanc HSE cuvée de l'an 2018, de rhum HSE VSOP réserve spéciale et de rhum HSE XO grande réserve, très souvent primés.

La promesse d'une dégustation infiniment enrichissante et instructive pour qui souhaite parfaire sa culture rhumique.

Tarif : 59.00€



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE KOLYMPARI – BIDON 5 LITRES

L'essence pure
de la Crète
et l'excellence
dans chaque
goutte.

69 €

DISPONIBLE
MAINTENANT



DEVIS POUR VOS *Mariages & Fêtes* AVEC CONSEIL EN VINS

ACCORD METS & VINS



Possibilité de louer
& *Tireuse à Bières*
Fût de 30 litres

ME CONTACTER

CONTACT

06.61.01.28.90

contact@terroirdanslassiette.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération