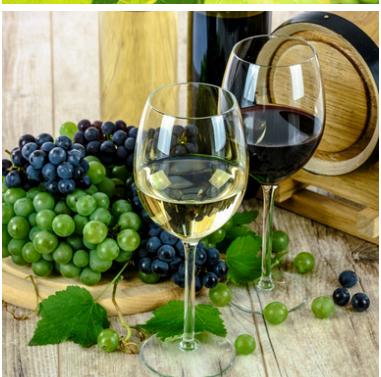
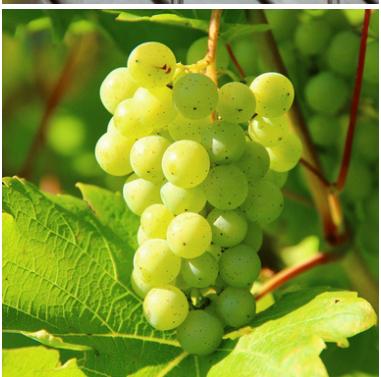


Catalogue Des Fêtes

Vins - Champagnes - Spiritueux



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

Sommaire

Vins Blanc.....	P.3
Vins Rouge.....	P.5
Coffrets.....	P.8
Champagnes.....	P.9
Spiritueux.....	P.10
Destockage.....	P.14

CONTACT

☎ 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"



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 vigneron 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. Tchin-tchin !

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 Rouges



8.50€

La Pinède
La Clape

9.00€

Red Domus
AOP Côtes du Roussillon

9.50€

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 épicee.

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 épicees et grillées.

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : lapin aux pruneaux, veau Rosé des Pyrénées aux morilles, gigot 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 carafé.

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 rafraîchissante. 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 noires 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 épicees (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



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

Vins Rouges



46.00€

DESCHANTS
Saint Joseph



46.00€

LES MEYSONNIERS
Crozes Hermitage



29.00€

BELLERUCHE
Côtes du Rhône

Deschants Saint Joseph (Magnum 1.5l)

Quelle harmonie ! La régularité et le travail d'orfèvre sur chaque cuvée est la marque même de la Maison M. CHAPOUTIER. Ce Saint-Joseph "Deschants" contribue à la réussite certaine de cette syrah, où se côtoient richesse, maturité et fraîcheur. Au-delà du plaisir en dégustation, cette cuvée Deschants est la également garantie du respect du terroir et de la vigne, et ce jusque dans le verre. Sa finale, quant à elle, emprunte de jeunes tanins laissant présager un grand avenir ! Un véritable bijou signé d'une main de maître.

Tarif : 46€

Les Meysonniers Crozes Hermitage (Magnum 1.5l)

Vin rouge à la robe rubis intense
Complexe, avec des notes de fruits rouges et d'épices
Savoureux, équilibré avec une finale persistante
Idéal avec les viandes rouges, le gibier et le fromage

Tarif : 46€

Belleruche (Magnum 1.5l)

Vin rouge de la prestigieuse région viticole du Rhône, France
Assemblage raffiné de grenache et de syrah
Structure robuste avec une finale veloutée
Arômes frais de framboise et notes de cerise noire
Idéal avec les viandes rouges et les fromages

Tarif : 29€

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.



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

Coffrets



- 1 bouteille vin rouge**
- 1 Confit de mangue**
- 1 pâté du Lauragais**
- 1 palets aux éclats de caramel**
- 1 chocolat collection**

Tarif : 30€

- 1 bouteille vin rouge**
- 1 terrine canard armagnac**
- 1 caramel tendres lait**
- 1 confinade de tomates**
- 1 chocolat**
- 1 Galantine de Volaille**

Tarif : 40€



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

Champagnes



23.00€

Champagne
HATON Brut

17.00€

Crémant
Clos des Demoiselles

33.00€

Champagne
HATON Blanc de Blancs

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€

Champagne Blanc de Blancs Haton

Une occasion unique de s'offrir ou d'offrir un champagne d'exception, élégant et raffiné.

Parfait pour :

- Vos repas festifs
- Vos cadeaux de fin d'année
- Vos moments de célébration

Tarif : 33€ la bouteille

⚠ Disponible en quantité limitée, dépêchez-vous !

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

Spéciaux



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€



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

Spéciaux



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 épices, 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€



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

Spirituels

ARLETT

LE WHISKY FRANÇAIS QUI A DU CRAN

Redécouvrez l'audace à la française avec ARLETT, un single malt né du savoir-faire hexagonal et d'une touche de rébellion.

Trois expressions, trois caractères.
une même exigence d'excellence :

- ♦ Original – L'équilibre parfait entre rondeur et intensité.
- ♦ Finition Spéciale – Une expérience raffinée aux notes boisées et complexes.
- ♦ Edition Noire – Le sommet de la puissance et de la profondeur aromatique.

ARLETT – Le whisky français qui a du cran.



Triptyque Arlett coffret 3x20cl **Tarif : 50€**

REDECOUVREZ L'EXOTISME À LA FRANÇAISE

Avec La Fabrique de l'Arrangé, découvrez l'artisanat français à travers des rhums arrangés aux saveurs tropicales.



Coffret Rhum Arrangé 3x20cl **Tarif : 31€**



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

Spirtueux

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

les Déstockages

Dans la limite des stocks disponibles !!!

CHÂTEAU DE LA mascaronne

Rosé de Provence 2024

Élégance. Fraîcheur. Raffinement.

11€

la bouteille
(au lieu de 23€)

Un vin de prestige à savourer.
Un luxe discret à partager.



**Domaine sainte Marguerite
Cuvée Fantastique 2024**

12.00€
(au lieu de 29.00€)



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

IKON Rosé 2024

– Côtes de Provence –

Élégance, fraîcheur et raffinement.

Un rosé à la robe claire et brillante, dévoilant des notes minérales, d'agrumes et d'épices provençales.

Issu de sols argilo-calcaires, il offre une minéralité subtile et une structure équilibrée, parfaite pour sublimer vos instants d'exception.



thermometer icon À déguster entre 6 et 8°C

fork and knife icon Parfait avec poissons nobles ou cuisine provençale

grapes icon Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle

Offer exclusive - Déstockage
10€ bouteille (au lieu de 16€)
60€ le carton de 6
Dans la limite des stocks disponibles

les Destockages

Dans la limite des stocks disponibles !!!



9.50€ la bouteille

soit 57€ le carton



Maison Michel Chapoutier

Côtes du Rhônes

Faites-vous plaisir avec une alliance d'exception

la maison Michel Chapoutier s'associe aux trois grands chefs étoilés

Joseph Viola, Sophie Pic et Yannick Allénaud

pour sublimer les saveurs des Côtes du Rhône.

Quand le savoir-faire d'un maître vigneron rencontre la créativité de chefs d'exception,
cela donne des accords mets-vins d'une rare élégance.

Entre la finesse des cuvées Chapoutier et la signature culinaire de ces trois talents,
chaque bouchée devient une expérience, chaque verre une émotion.

Un hommage à la gastronomie, au terroir et au plaisir de partager. 



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

les Destockages

Dans la limite des stocks disponibles !!!

Domaine de la Janasse Terre de Bussière Rouge 2022



Prenant vie sur le lieu-dit "Bussière", ce vin allie fruité, fraîcheur et gourmandise, et étonne par sa puissance et son caractère soyeux et riche. Bien structuré, il marie la gourmandise du merlot avec une verve sudiste plus classique, sur des notes de fruits noirs et de cuir. Un rapport qualité/prix des plus sûrs pour cette cuvée simple et généreuse, qui possède incontestablement une classe supplémentaire !

**11.50€ la bouteille
soit 69€ le carton**



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

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