Catalogue Des Fêtes

Coffrets - Vins - Champagnes - Spiritueux












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

Sommaire

Coffret Gourmands.....P.3
Coffrets Spiritueux.....P.4
Spiritueux Gourmands.....P.9
Spiritueux.....P.10
Champagne.....P.12
Vins Blanc.....P.13
Vins Rouge.....P.15
Magnums Rouge.....P.19
Destockage Rosé.....P.20

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

Coffrets Gourmands



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

Tarif : 35.00€

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

Tarif : 45.00€



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

Coffrets Spiritueux



Rhum HSE
Coffret 3x20cl “Classics”

Coffret rhum HSE 3x20 cl "Classics"

Tarif : 50.00€



Coffret Whisky Expert Arlett - 3x20cl

Single Malt - Arlett - France

Tarif : 55.00€

Coffrets Spiritueux



Botran - Rhum hors d'âge - 15 ans - Coffret 2 verres - 70cl

Tarif : 49.00€



Coffret Rhum Arrangé 3x20cl

Tarif : 35.00€

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

Coffrets Spiritueux



Rhum HSE
Coffret 3x20cl “Classics”

Coffret rhum El Pasador de Oro 3x20cl

Tarif : 63.00€



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

Tarif : 48.00€

Coffrets Spiritueux



NIKKA From the Barrel Coffret Cube 2 Verres & Pourer
Tarif : 55.00€



Coffret Trilogie Whisky Évadé 3x20 cl
Tarif : 58.00€



Coffret Experience de la Maison Dartigalongue (Bas-Armagnac)
Tarif : 78.00€

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

Coffrets Spiritueux



RHUM THE DEMON'S SHARE
(Panama)
Tarif : 57.00€



RHUM SANTA TERESA 1796
(Vénézuela)
Tarif : 57.00€



WHISKY CARDHU 12 ans
(Ecosse)
Tarif : 40.00



WHISKY JACK DANIEL'S
(USA)
Tarif : 59.00€

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

Spiritueux Gourmands



PRUNEAUX A L'ARMAGNAC
(Maison Dartigalongue -Gers-)
Tarif : 38€



PRUNEAUX A L'ARMAGNAC
(Maison Guinguet -Lot et Garonne-)
Tarif : 25€



LES GRIOTTINES ORIGINALES
(Grandes distilleries Peureux)
Tarif : 30€

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€



53.00€



62.00€



109.00€



40.00€

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



LE COIN DES AMATEURS DE WHISKIES



50.00€



55.00€



49.00€



70.00€



50.00€



48.00€



62.00€



57.00€

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 !!!

Champagnes



26.00€

Champagne
HATON Brut



17.00€

Crémant
Clos des Demoiselles



35.00€

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 : 26€/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 : 5ºC

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 : 35€ 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

Vins Blancs



8.00€ Extrait de Romarion Chardonnay



8.00€ Pennautier Pays d'Oc Chardonnay



16.00€ Domaine Damiens Pacherinc 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, fraiche 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

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

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

Vins Blanc

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

Vins Rouges



10.00€ Galabert AOP Pic St Loup



8.50€ Galabert AOP Pic St Loup



12.00€ Galabert AOP Pic St Loup

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

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

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

Vins Rouges

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 tannins 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 Rouge

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 des 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 persillés, 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 Rouge

Domaine de Cabrol “Requieu” - Cabardès

La cuvée Réquieu 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 Réquieu 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 Roumaniéres “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.

Magnums Rouge



45.00€ DESCHANTS
Saint Joseph



39.00€ LES MEYSONNIERS
Crozes Hermitage



25.00€ 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 : 45€

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 : 39€

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 : 25€

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

Destockage



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