

ZI LA HOUSOYE, 59930 LA CHAPELLE D'ARMENTIERES.
03.20.53.40.20

- *Catalogue de Noël* -

Millésime 2023

AUX
SECRETS
DES **VINS**





Joyeux Noël !

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE SÉLECTION DE FIN D'ANNEE

C'est le moment de gâter vos proches ou l'un de vos collaborateurs... En leur offrant une (ou plusieurs...) BELLE BOUTEILLE !

Pour cela, nous vous avons concocté une jolie sélection de Vins, coffrets en tout genre, magnums, champagnes et spiritueux parmi nos 5000 références.

BON A SAVOIR :

Toutes ces offres sont dans la limite des stocks disponibles / Attention les quantités sont parfois limitées / Prix modifiables / photos non contractuelles

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



Vous êtes à court d'idées ? Vous préférez laisser le choix à vos proches ? Faites le choix de ne pas choisir avec :

LE CHEQUE CADEAU !

Visez juste avec la carte cadeau !

Chèque cadeau	
Pour : _____	
De la part de : _____	
D'un montant de : _____	
Valable pour une durée de : _____	

ou :

L'INVITATION SOIREE DEGUSTATION !

Planning disponible en magasin

Invitation Soirée Dégustation	
Pour : _____	
De la part de : _____	
Date de la soirée : _____	
Thème de la soirée : _____	
<small>Non remboursable et non échangeable en cas d'annulation de moins de 7 jours avant la date prévue</small>	



Le CHAMPAGNE maître de la fête !

Maison Charpentier

Un champagne plaisant, instantané et à déguster en toutes occasions

Brut 0.375L	13€33 HT / 16€ TTC
Brut 0.75L	17€88 HT / 21€45 TTC
avec étui	18€58 HT / 22€55 TTC
Brut 1.5L	42€08 HT / 50€50 TTC



Champagne De Barfontarc

Une belle alliance entre le fruit du pinot noir et la finesse du chardonnay pour un champagne agréable et léger.

Brut 0.75L	17€92 HT / 21€50 TTC
avec étui	19€58 HT / 23€50 TTC



BOLLINGER... On vous gâte !



Bollinger l'indémoudable :

OFFRE A - 10%

Soit **46€35 TTC LA BOUTEILLE**

à la place de ~~51€50 TTC~~

Nos champagnes de Vignerons :

POUILLON

LE MOT DU VIGNERON :

« Notre vin-emblème car le plus accessible. Il signe notre vision régionale du champagne et son nom traduit parfaitement cette marquerie géologique qui fait l'identité de la Vallée de la Marne. Son assemblage de l'année et sa vinification traduisent notre esprit. »

TERRITOIRES & TERROIRS

Avenay / Épernay / Festigny / Mareuil / Mutigny.

CÉPAGES

65% pinot noir + 15% chardonnay + 20% meunier.

ASSEMBLAGE

Réalisé entre les vins de l'année et les vins de réserve. L'approche n'est pas de reproduire le même type d'assemblage chaque année mais plutôt de reproduire le meilleur assemblage de l'année récoltée.

DOSAGE

Extra-Brut.

VINIFICATION DES VINS DE L'ANNÉE

Demi-muids, barriques et petites cuves.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Fûts et foudres de chêne français.

MISE EN BOUTEILLE

6 à 9 mois après la récolte.

TEMPS SUR LATTES

18 à 24 mois.

DISPONIBILITÉ

Entre 25 000 et 35 000 bouteilles selon la récolte.



Grande Vallée 0.75L 32€33HT-38€80TTC



« LE » Coup de cœur de Jonathan :

Fabrice est un vigneron artisan, un champagne avec une réelle identité et un vrai savoir-faire. Un champagne qui se démarque !



MARGUET

SHAMAN Grand Cru

Un bel assemblage avec une majorité de Pinot noir et du chardonnay. Comme son nom l'indique, la cuvée Shaman est pleine d'émotions. Une gourmandise avec une belle intensité qui saura faire vibrer vos

Shaman 2020 : 0.75L
36€38 HT/43€65 TTC

A. BERGERE

Champagne frais, fruité et harmonieux. Un vrai champagne plaisir de retrouvailles !

Champagne BERGERE brut 0.75L
22€ HT/26€40 TTC



PASCAL DOQUET



ARPEGE PREMIER CRU - EXTRA BRUT

100% Chardonnay sur les terroirs de Vertus, Villeneuve et Mont Ajme, vinifié partiellement en fût, un assemblage de 2017 avec une réserve perpétuelle allant jusqu'à 2012, dégorgé en 2022. Dosage naturel à 3,5 Gr/L

Finesse, vinosité et minéralité cristalline le caractérise.

36€29 HT/ 43€55 TTC

LAHERTE

Des cuvées singulières & originales. Ces vins d'auteur sont identitaires et audacieux. Très peu dosés, ils allient complexité aromatique et minéralité élégante.



BLANC DE BLANCS, BRUT NATURE

100 % Chardonnay (dont 50% de vins de réserve) sur les terroirs de Chavot et Epernay, non dosé. L'expression la plus pure du Chardonnay provenant des Coteaux Sud d'Epernay, les plus belles parcelles du domaine.

Un champagne pur et aérien.

35€08 HT/
42€10 TTC



BLANC DE NOIRS, BRUT NATURE

50% Pinot Noir 50% Pinot Meunier (dont 50% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques) sur les Coteaux Sud d'Epernay et de la Vallée de la Marne, non dosé.

Une interprétation du fruit du Meunier, de la vinosité du Pinot, et de la sapidité de la craie.

36€17 HT /
43€40 TTC



ULTRADITION, EXTRA BRUT

60% Meunier, 30% Chardonnay et 10% Pinot Noir (dont 40% de vins de réserve) sur la Vallée de la Marne et les Coteaux Sud d'Epernay, dosé à 4,5 Gr/L

Un subtil assemblage des 3 cépages. Equilibré, salivant et une longueur! Une réel personnalité, frais, tendu, minéral.

26€46 HT /
31€75 TTC

F. BEDEL

DIS VIN SECRET

80% Pinot Meunier, un nez rond et fruité, ampleur de vinosité. Un champagne atypique qui dégage une véritable dimension gastronomique.

33€29 HT/ 39€95 TTC

MONCUIT

Un 100% Chardonnay, 100% GRAND CRU (Mesnil-Sur-Oger). Environ 7 gr de dosage et 3 ans de vieillissement en cave.

Champagne d'apéritif par excellence ou à déguster avec un plateau de fruits de mer.

26€46 HT/ 31€75 TTC



NOS GRANDES MAISONS CHAMPENOISES..



1 Champagne **RUINART Brut avec étui** 75cl **44€13 HT/ 52€95 TTC** - Champagne **RUINART rosé** 75 cl **61€04 HT / 73€25 TTC** - Champagne **RUINART blanc de blancs** 75cl **73€21 HT/ 87€85 TTC** - Champagne **DEUTZ brut** 75cl **33€29 HT/ 39€95 TTC** - Champagne **DRAPPIER Carte d'or** **24€88 HT/ 29€85 TTC** - Champagne **DRAPPIER Rosé de saignée** **29€63 HT/ 35€55 TTC** - Champagne **DRAPPIER Brut nature sans ajout de soufre** 75cl **33€29 HT/ 39€95 TTC** - Champagne **BILLECART SALMON Brut réserve** 75cl **34€88 HT/ 41€85 TTC** - Champagne **BILLECART SALMON Rosé** 75 cl **53€29 HT/ 63€95 TTC** - Champagne **ROEDERER Collection 243** 75cl **41€83 HT/ 50€20 TTC** - Champagne **CRISTAL Roederer 2014** 75cl **197€50 HT/ 237€00 TTC**

ET NOS PRODUITS D'EXCEPTIONS



GAMME SYDONIOS

VERRES l'UNIVERSEL
35 cl
Verre soufflé bouche, cristal sans plomb
élégance,
polyvalence

Boite de 2 verres
66€63 HT/ 79€95TTC

CARAFE l'UNIVERSEL
140 cl
Verre soufflé bouche, cristal sans plomb
UMPERFECT BUT AMAZING

36€67 HT/ 44 €TTC



CAVIAR STURIA

ORIGINE
15 gr
lodé, sous-bois
Grain ferme

26€67 HT/ 32€00TTC

VINTAGE
15 gr
lodé, frais, fin
Grain très ferme

24€38 HT/ 29€25TTC

OSCIETRA
15 gr
Élégant, fin, long
Grain ferme

28€33 HT/ 34€ TTC

ON CONTINUE AVEC

DES VINS REMARQUABLES



CLOS DES PAPES 2022, 75 cl, Châteauneuf du papes blanc
60€ HT/ 72€ TTC

CHATEAU GUIRAUD 2015, 75 cl, Sauternes 1er cru Classé 1855
43€50 HT/52€20 TTC

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2021 Rapet père et fils, 75cl,
113€13 HT / 135€75 TTC



CLOS DE TART GRAND CRU 2014, 75 cl,
652€17 HT/ 782€60 TTC

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2021,
Meo Camuzet, 75 cl,
268€33 HT/ 322€ TTC

NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU LES DAMODES 2021, domaine Henri Naudin-Ferrand, 75 cl,
115€42 HT / 138€50 TTC

LES FORTS DE LATOUR 2012, Pauillac, 75 cl
301€ HT/ 361€20 TTC

CHATEAU PAVIE MACQUIN 2019, Premier Grand Cru Classé Saint Emilion, 75 cl
43€50 HT/ 52€20 TTC

COTE ROTIE LES GRANDES PLACES 2019, Clusel Roch 72€ 13 HT / 86€55 TTC



ET DE QUOI FAIRE DE JOLIS ACCORDS DE FETES

NOEL A LA MONTAGNE



**BRASSIN D'HIVER #2023
LA FIERE**
75 cl 7° ambrée

Retour au chalet ?
Dégustez un brassin inédit aux saveurs chaleureuses et réconfortantes pour accompagner vos longues soirées d'hiver.

4€67 HT/ 5€60TTC



**NOIX DE SAINT JACQUES SNACKEES
SAUCE CITRONNEE et SAUMON FUME**

DOMAINE DE LA PAGERIE
Les terres de Silice AOC REUILLY
9€88 HT/ 11€85TTC



« Un vin net avec une belle sapidité et une bouche savoureusement incroyable »
Marie

TERRINE DE FOIE GRAS

CLOS LARROUYAT
Météore, AOC Jurançon sec
16€54 HT/ 19€85TTC



« Un bon classique qui sublimerait tous vos poissons et crustacés »
Alexandre



**ARBOIS
FUMEY CHATELAIN 2021
100 % Savagnin ouillé**
75 cl

Accord parfait sur une **poularde aux morilles**.
Seulement une kitchenette au chalet ?
EXCELLENT sur une **fondue** !

21€17 HT/ 25€40TTC



FILET DE BICHE EN CROUTE ET GIROLLES



DOMAINE CHARVIN
AOC Côtes du Rhône
11€96 HT/ 14€35TTC

« Grand terroir de Morgon, ce porte bien son nom. Il combine concentration et délicatesse »
Jonathan

CHAPON AUX MARRONS TRADITIONNEL

DOMAINE RAPHAEL CHOPIN
Les Charmes, AOC Morgon
14€46 HT/ 17€35TTC



« Un Côte du Rhône riche, intense avec une superbe élégance et finesse »
Quentin



**SAINT POURCAIN
Mille pattes du domaine
des Bérioles
100 % Gamay**
75 cl

Vous souhaitez profiter des produits de la région ?
Opter pour du rouge sur le **TRIO Raclette/ Fondue/ Tartiflette** ? Ce gamay est fait pour vous !

8€04 HT/ 9€65TTC



**ROQUEFORT
PETIT FRISSON**
IGP Cidre de glace
13€96 HT/
16€75TTC



« Un jus d'un doré éclatant! Des arômes d'ananas rôti, d'abricot et de caramel salé. Une acidité vient équilibrer le sucre de la pomme concentrée par le froid. Un regal sur une pâte persillée. »
Jonathan

BUCHE FORET NOIRE DE CYRIL LIGNAC

Domaine SEROL Turbulent : Un pétillant rosé
Méthode ancestrale
100 % Gamay-Si-Romain
9€75 HT/ 11€70TTC



Un biscuit chocolat, une crème légère au kirsch, une compote de griottes le tout entouré d'une fine feuille craquante de chocolat et de griottes. Hmm pour fine, Des fruits rouges, une bouche acidulée en légèreté pour accompagner toute en cette buche gourmande !
Marie

NOS VINS COUP DE COEUR ...

ALEXANDRE

LES GAMINES Domaine de la Marfée
10€17 HT / 12€20 TTC

50% Mourvèdre 40% Syrah 10% Grenache
2020
AOC Les Grès de Montpellier

BIO

La marfée fut créé en 1997 par Françoise et Thierry Hasard après le rachat de quelques parcelles.

Les gamines et un vin travaillait en **Bio/Biodynamie** qui fait un clin d'oeil à Sophie et Justine ("gamines" à l'époque) mais surtout aux fruits des jeunes vignes, qui ont, au départ, constitué la majorité de l'assemblage. (Aujourd'hui l'âge moyen des vignes de la cuvée et de 35 ans, comme les gamines!)

Oeil : Robe grenat intense

Nez : arômes **de fruits rouges et noirs**, la **cerise**, la **mûre** et les **épices**.

Bouche : **Franche**, à la matière **élégante** et **aux tanins fins** et **suaves**. On y retrouve de beaux arômes **de cerise noire**, **de garrigue** et **de poivre**.

Un domaine avec lequel on travaille depuis quelques années maintenant. Les gamines se **goute à merveille** et sera **IDEAL pour** :

Accompagner votre magret de canard, vos gibiers, un petit agneau ou des champignons ! A offrir ou même pour un petit plaisir coupable !



JONATHAN

TRESSAILLE, Domaine des béroles
10€79 HT / 12€95 TTC

100% Tressallier 2022 12.5° BIO
IGP VAL DE LOIRE (vignoble de SAINT POURCAIN)

Aux Béroles, les vignes sont cultivées **en bio et biodynamie**, les tâches effectuées dans le vignoble et en cave sont régies par un calendrier en fonction de nos **deux astres** : la lune et le soleil. La vigne est en harmonie avec son sol et exprime pleinement le terroir dans les vins. Le tressallier est un **cépage autochtone**, une vraie découverte, une originalité. Un élevage 5 à 8 mois en cuve sur lies fines et un terroir argilo-calcaires apportent des arômes soutenus d'agrumes et une belle longueur saline en fin de bouche.

Oeil : Une belle robe claire aux reflets légèrement dorés.

Nez : C'est **fin**, frais sur des notes d'agrumes et **florales** (fleur de citron). Un beau pétrole en fin de nez.

Bouche : Une jolie petite matière tout en finesse. Un côté **citronné** (vraiment dominant), **de la minéralité** avec de la **Pierre à fusil**, salinité.

Un tressallier **fin et élégant** avec **des huîtres** ou des crustacés pour des accords classiques. Ou alors **un plateau de sushis** et même un ceviche. Sur du fromage ? Un bon fromage de chèvre frais. Hmm un régal ! (et un vrai coup de cœur !)

Température de service : 10-12°





MARIE

LE BIENHEUREUX N°21, Domaine du Bienheureux 8€08 HT / 9€70 TTC

70% Grenache Noir, 30% Carignan



Vin de France

Le domaine du Bienheureux est l'un des derniers nés de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, il a été créé par la jeune Eugénie Avias. Situé sur les terroirs solaires du sud de l'appellation, ce jeune domaine fait partie des profils prometteurs, de la nouvelle garde en quête de fraîcheur et de précision. Eugénie fait des vins d'infusion à la recherche de fraîcheur et d'élégance, sans jamais renier la puissance de son terroir.

Oeil : belle

Nez : C'est **floral, fruité** et **fin**.

Bouche : Pulpeuse, texturée, délicate

Un joli vin sudiste aux tanins fins. Il accompagnera parfaitement vos repas de fête en restant sur un budget raisonnable

Température de service : 8-10°



QUENTIN

BRUT TRADITION, Domaine de la Taille aux Loups 13€ HT / 15€60 TTC

100% Chenin

AOC Montlouis sur Loire

Créé par Jacky Blot et repris par JP, le domaine de la Taille aux Loups fait partie des **incontournables** du monde viticole français. Ici, leur méthode traditionnelle se compose de levures indigènes et d'une fermentation en barriques pour en faire une bulle d'une belle complexité !

Oeil : Très belle couleur jaune claire rehaussée d'une bulle fine

Nez : C'est **fin**, **floral** et **fruité**.

Bouche : Une attaque vive ! une **merveilleuse fraîcheur**, un milieu de bouche très expressif et une finale **subtile et aérienne**.

Franchement, **c'est beau** ! De quoi compenser un champagne en faisant plaisir à son porte-monnaie et sans se sentir gêner au vu de la qualité !

Température de service : 8-10°



CHRISTINE



LES PLANTES AUX BOIS, Domaine Antoine Lienhardt 25€29HT/30€35 TTC

100% Pinot noir

2019

BIO

AOC Côte de Nuits Villages

Des vignes de 70 ans en moyenne, et un élevage de 14 mois au total, dans des fûts de 1 à 6 ans, dont 10% de neufs. Le lieu-dit « les plantes aux bois » est situé en bordure du village de Comblanchien.

Oeil : Une belle robe

Nez : C'est **fin**, des notes **de violette, de cerise noire** et **de fraise des bois**.

Bouche : Un très beau fruit, une **matière soyeuse** et **des tanins sapides**. Une belle **persistance**

Les plantes aux bois est un super pinot qui offre une incroyable puissance aromatique avec un touché de bouche super délicat.

Un accord sublime sur un Risotto aux asperges. **A offrir ou à se faire offrir.**



UNE NOBLE SELECTION DE WHISKIES

Une sélection de WHISKY à **- 10 %**



38€63 HT / 46€35 TTC

ORCHARD HOUSE

0,7cl 46°

Nez : Pomme, poire, zestes d'agrumes. Vanille et noix de coco

Bouche : Muesli, miel, fraise sauvage. Une texture riche et huileuse.

Finale : Vanille

42€92HT / 51€50TTC



29€97 HT / 35€96 TTC

COFFRET SPEYBURN

2 Verres + 0,7cl 40°

Nez : Fruits blancs (pomme, poire), agrumes (citron)

Bouche : Ample et moelleuse.

Toffee, beurre salé et miel.

Finale : Longue et douce

33€29HT / 39€95TTC



49€13 HT / 58€95 TTC

CAOL ILA 13 ans G&M

0,7cl 43°

Nez : épices, piments, agrumes, réglissé et tourbé

Bouche : Tourbe très expressive, gourmande

Finale : Cendrée, vanille torréfiée

54€58HT / 65€50TTC

Les WHISKIES ECOSSAIS



NAKED 0,7cl 40°, gourmand, fruité **27€29HT / 32€75TTC** - **COPPER DOG** 0,7cl 40° zest d'agrumes, fruits secs & vanille **25€71HT / 30€85TTC** - **ELEMENTS OF ISLAY CASK EDIT** 0,7cl 46° fumé, fruit frais, épice **44€79HT / 53€75TTC** - **NECTAR GROVE** 0,7cl 46° Fruits à noyaux, pastéis de nata **49€88 HT / 59€85 TTC** - **ISLE OF RAASAY RELEASE 02** 0,7cl 46,4° fumée délicate, fruits noirs **45€83HT / 55€ TTC** - **KILCHOMAN MACHIR BAY** 0,7cl 46° tourbé, iodé, fin **44€79 HT / 53€75 TTC** - **ARDNAMURCHAN AD** 0,7cl 46,8° fumé douce, pâte d'amande **45€42 HT / 54€50 TTC** - **EDRADOUR 10 ANS** 0,7cl 40° fruits secs, toffee **49€88 HT / 59€85 TTC** - **BENROMACH 10 ANS** 0,7cl 43° Classique, légèrement tourbé **41€63 HT / 49€95 TTC**

PARMIS NOS 600 REFERENCES

Les WHISKIES : FRANCAIS



ROZELIEURES
Organic Collection
0.7cl 42°

Epices douces,
céréales, pâtissier,
frais

40€ HT /
48€ TTC

Du MONDE



CLONAKILTY 0.7cl 40° Whisky d'apéritif **37€08 HT/ 44€50**

- TTC - REDBREAST 12 ans 0.7cl 40° fruits confits, épice **54€58 HT/ 65€50 TTC**
- WATERFORD Lakelifeield 0.7cl 50° céréals, pâtissier **55€63 HT/ 66€75 TTC**
- PENDERYN Madeira 0.7cl 46° finesse, douceur **42€38HT/ 50€85 TTC**
- MACKMYRA Brukswhisky 0.7cl 41.4° herbacé, pointe de tourbe **44€88 HT/ 53€85 TTC**



ROZELIEURES
Pineau des Charentes
0.7cl 43°

Boisé, fruits confits,
fin, floral, élégant,
légèrement tourbé

51€67HT /
62€00 TTC



DOMAINE DES HAUTES GLACES
Moissons, RYE
0.7cl 44.8°

Mentholé,
gourmand,
complexe &
surprenant !

76€25 HT /
91€50 TTC



STARWARD Left-Field 0.7cl 40° Epicé, boisé **33€21 HT/ 39€85 TTC**

• NIKKA Coffey Malt 0.7cl 45° fruité, vanille **49€17 HT/ 59€00 TTC**

• HIBIKI Harmony 0.7cl 43° subtil, fruité **84€17 HT/ 101€00 TTC**

• Blanton's original 0.7cl 46°50 fruité, très boisé, épice **67€50HT/ 81€00 TTC**

• WELLER 12 ans 0.7cl 45° toasté, cannelle, mentholé **33€29 HT/ 39€95 TTC**

NOTRE SELECTION DE RHUMS

Une sélection de RHUMS à **-10%**



PLANTATION
Barbados rum
5 ans

0.7cl 40°

Nez : notes pâtisseries, tabac et guimauve.

Bouche : grillé, sur les fruits du verger cuits.

Finale : mi-longue, chocolatée.

28€54HT/
34€25TTC



SAVANNA
Traditionnel
5 ans

0.7cl 43°

Nez : ample, fin, onctueux. Camphré, banane séchée, sirop de canne et feuille de tabac.

Bouche : vive, pleine et crémeuse. Epicée, vanillée, fruitée

Finale : longue, concentrée. Evolution sur des notes fruitées-florales.

36€63HT/ 43€95TTC

Nos rhums COUP DE COEUR



Coup de 
d'Alexandre
BAIE DES TRESORS
Plein Soleil

0.7cl 54°

Végétal, litchi,
agrumes

37€92HT/45€50 TTC



Coup de 
de Jonathan
HABITATION BELLEVUE
VO

0.7cl 45°

Epices, fruits secs

47€29HT / 56€75 TTC



Coup de 
de Quentin
REST & BE
Jamaica 2015 7ans

0.7cl 54°

Canne mûre,
fruits exotiques

51€67HT / 67€80 TTC



Coup de 
de Marie
SAVANNA
Vast

0.7cl 54°

Grandiose !

146€25HT/
175€5TTC

ZOOM sur MEZAN

12 Rhums : pour tout palais et tout budget

New



MEZAN, Extra Anejo

0,7cl 42°

Fruits frais, fruits confits & une très belle longueur !

32€46 HT / 38€95 TTC



MEZAN, Dominican Republic 2012

0,7cl 46°

Fleur d'oranger, noix de coco, épices douces.

54€46 HT / 65€35 TTC



MEZAN, Jamaica 2006

0,7cl 59,2°

Banane flambée, high ester, élégance & belle longueur !

115€54 HT / 138€65 TTC



New

TI ARRANGES DE CED' Noix de Macadamia 10 ans 0,7cl

32° 32€38 HT/ 38€85 TTC - ARHUMATIC Passion Vanille

0,7cl 29° 34€58 HT/ 41€50 TTC - CIHUATAN Indigo 0,7cl

40° crème de lait, chocolat, noisette 35€83 HT/ 43€00

TTC - THE DEMON'S SHARE 0,7cl 40° vanille, marmelade

31€63HT/ 37€95 TTC - SHAKARA 12 ans 0,7cl 45,7°

caramel beurre salé, noix de coco, rond 43€29 HT/ 49€90

TTC - OAKS & AMES White 0,7cl 43° fermentaire et iodé

30€21 HT/ 36€25 TTC.



New



NEISSON Clos Godinot 0,7cl 52,5° essence d'agrumes,

canne à sucre 35€83 HT/ 43€00 TTC - A1710

Renaissance 0,7cl 52° canne fraîche, fleurs d'oranger

49€92 HT/ 59€90 TTC - LA MAISON DU RHUM

Paraguay 0,7cl 42° vanille séchée, fruits secs, boisé

56€67 HT/ 68€00 TTC - DEPAZ LES MILLESIMES 2010

0,7cl 40° pâte d'amande, mandarine confite 62€08HT/

74€50 TTC - HSE VSOP PORTO 0,7cl 45° datte, rancio

48€33 HT/ 58€00 TTC - LA FAVORITE 4ans 0,7cl 45°

canne à sucre, poivré 51€67 HT / 62€00 TTC



ENVIE DE COCKTAIL ? focus sur les SPRITZ



APEROL
0,7cl 12,5°
L'Original
12€96 HT /
15€55 TTC



SELECT
0,7cl 17,5°
Le Vénitien
12€38 HT/
14€85 TTC



CAMPARI
0,7cl 25°
L'Amer
13€88 HT/
16€65 TTC



COFFRET SAINT GERMAIN
0,5cl, 20°
Le Floral
28€63 HT/
34€35 TTC



ITALICUS
0,7cl 20°
Le nouveau
34€63 HT/
41€55TTC

ENVIE DE COCKTAIL ? focus sur les GINS



PREMIUM GIN GLASS 65cl Urban bar **7€42 HT / 8€90 TTC** - **GIN SANS ALCOOL SIEGFRIED** 50cl floral, bergamote, baie de genévrier **18€91 HT/ 19€95 TTC** - **GIN ANAË** 0,7cl 43° Frais, Floral, épice **34€17 HT/ 41€00 TTC** - **GIN ISLE OF HARRIS** 0,7cl 45° Zeste de citron, notes maritimes **37€83 HT/ 45€40 TTC** - **GIN BIRDIE TIMUT** 0,7cl 44° poivre, rose **37€08 HT/ 44€50TTC** - **GIN BIMBER KUMQUAT** 0,7cl 47° pampleousse, agrumes **37€08 HT/ 44€50 TTC** - **GIN KINOBI** 0,7cl 45,7° yuzu, poivre **51€63 HT/ 61€95 TTC**

ZOOM sur ROULOT

Des véritables œuvres
d'arts gustatives...



LIQUEUR D'ABRICOT

0,5cl 25°

Arôme enivrant d'abricot mûr et
juteux

38€25 HT / 45€90 TTC



LIQUEUR DE CITRON

0,5cl 35°

Amers délicats de zestes de citron,
pulpe du fruit

41€29 HT / 49€55 TTC



EAU DE VIE DE FRAMBOISE

0,5cl 45°

fruité, aromatique, parfumé, raffiné

75€83 HT / 91€00 TTC

NOS COGNACS & ARMAGNACS



JL PASQUET L'ORGANIC 04 0,7cl 40° *gourmand, suave,*

aux notes florales 41€33 HT/ 49€60 TTC - COGNAC

FANNY FOURGERAT, PETITE CIGUE 0,7cl 40° *épuré, frais,*

gourmand 46€79 HT / 56€15 TTC - COGNAC DELAMAIN

PLEIADE 0,7cl 45° *finesse, coing, épices, rancio* 00€00 HT/

00€00 TTC - BAS ARMAGNAC RESISTANCE LABALLE 0,7cl

43° *rond, gourmand, épice* 48€33 HT/ 58€00 TTC - BAS

ARMAGNAC DARROZE 12 ANS 0,7 cl 43° *fruit, réglisse,*

cannelle 42€92 HT / 51€50 TTC

NOS DIGESTIFS



AMARETTO BIANCO ADRIATICO 0,7cl 16° *madeleine,*

vanille, sucre glace 27€54 HT/ 33€05 TTC -

AMARETTO SALIZA 0,7 cl 28° *Rond, amande* 25€54 HT

/ 30€65 TTC - CALVADOS GROULT 3 ANS 0,7 cl 41°

fruité, frais 26€67 HT / 32€ TTC - CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN VSOP 0,7 cl 41° *fruité, épice*

41€25 HT / 49€50 TTC - LA VIEILLE PRUNE DE

SOUILLAC 0,7 cl 42° *fruité,* 39€75 HT / 47€50 TTC -

MENTHE PASTILLE 0,7 cl 24° *menthe poivrée* 17€38 HT/

20€85 TTC

NOS BIERES

LES BIERES DE NOEL



ANOSTEKE HIVER

Brasserie du Pays
Flamand

75 cl
4€17 HT /
5€ TTC



MONGY DE NOEL

Brasserie
Cambier

75 cl
5€08 HT /
6€10 TTC



LA FEE TORCHETTE

Brasserie
Artésienne

75 cl
4€13 HT /
4€95 TTC

LES EPHEMERES



FORCE VERTE

Collab' Mont Saleve x
Cambier

75 cl - 6.2° - IPA
6€13 HT / 7€35 TTC



COSMIC SERIES 2023

Double neipa single hop
Brasserie LES INTENABLES

44 cl
4€96 HT / 5€95 TTC

LES SAUVAGES



URASHIMA TARO WILD ALE

Brasserie HOPPY ROAD

75 cl - 5.2°

7€92 HT / 5€50 TTC



WILDE LEEUW

Imperial farmhouse
Brasserie du Pays
Flamand

75 cl - 8.2°

11€25 HT / 13€50

LES COUPS DE COEUR



SCARLET Brasserie LA DEBAUCHE 33 cl - 8° 3€67 HT / 4€40

TTC - DALVA Brasserie Thiriez 75 cl 4€33 HT/5€20 TTC -

TIMELESS Brasserie AU DELA 75 cl 4€33 HT/ 5€20 TTC -

CYRANO BPF x Brekeriet 37.5 cl 3€92 HT / 4€70 TTC



NOS CALENDRIERS DE L'AVENT

REALISE PAR NOS SOINS



CALENDRIER de l'AVENT BIERES

Une sélection de 24 bières CRAFTS
choisies avec passion

82€38 HT / 98€85 TTC



CALENDRIER de l'AVENT WHISKIES ou RHUMS

87€08 HT /
104€50 TTC



CALENDRIER de l'AVENT WHISKIES

82€33 HT / 98€80 TTC

ABONNEMENT BOX MENSUEL

Besoin d'une idée originale ? Un cadeau qui change ?
Chaque mois, 2 bouteilles sont sélectionnées par nos soins !



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

BOX MENSUEL



Abonnez-Vous
19€90/MOIS

NOS COFFRETS VINS

COFFRET 2 BOUTEILLES

AOC Bordeaux Château Lauduc + AOC Côtes du rhône Château Plantevin + étui 2 bouteilles

12€08 HT/
14€50 TTC



COFFRET SAPIN 2 BOUTEILLES 1 TERRINE

AOC Côtes de gascogne JAVA + AOC Bourgueil Déchainée + Les conservistes, pâté Genèse + étui 2 bouteilles Noël

19€00 HT/
22€80 TTC



COFFRET CHAMPAGNE

AOC Champagne Drappier + 2 flutes

43€79 HT/
52€55 TTC



BOITE A CHAPEAU 4 BOUTEILLES

AOC Haut Medoc + AOC Côtes du Rhone village + AOC Côtes de gascogne + AOC Champagne + 9 accompagnements sucrés/salés

91€67 HT/
110€ TTC



NOS COFFRETS BIERES



DECAPSULEUR MURAL

+ 2 bières (id2040)

12€63 HT/
15€15 TTC



COFFRET 8 BIERES REGIONALES

+ 8 bières (id 54)

22€92 HT/
27€50 TTC



COFFRET BRASSEUR

Devenez brasseur et créez votre bière blonde + orge, houblon, capsule etc

21€58 HT/
25€90 TTC

NOS COFFRETS SPIRITUEUX



ELEPHANT GIN PACK DECOUVERTE

3 miniatures : London Dry, Sloe & Navy Strength Gin
45.67° - 15 cl

22€92HT/ 27€50TTC



TRYPTIQUE NORMINDIA

Cin français, coffret découverte
42.1° - 3x 20 cl

31€25HT/ 37€50TTC



No. 3 + 1 verre

46° - 70 cl équilibré

45€13HT/ 54€15TTC

ENGINE + 2 verres

42° - 50 cl Sauge, citron

37€13HT/ 44€55TTC

DRUMSHANDO + 1 verre

43° - 70 cl Sardinian citrus

41€25HT/ 49€50TTC



Vodka SQUADRON + 2 verres

40° - 70 cl brioché, biscuité

57€92HT/ 69€50TTC



Pastis BARDOUIN + 2 verres

40° - 70 cl anisé, épice

34€17HT/ 41€TTC



Cognac HINE + 2 verres

40° - 70 cl fruité, floral

40€HT/ 48€TTC

NOS COFFRETS WHISKIES



PIG'S NOSE + 2 verres
40° - 70CL Gourmand, doux, facile
26€88HT/ 32€25TTC



ARRAN 10 ans + 2 verres
46° - 70CL Fruité, épicé
49€96HT/ 59€95TTC



BLADNOCH + 2 verres
46.7° - 70CL Chocolaté, doux
57€50HT/ 69€TTC



RAASAY + 2 verres
46° - 70CL légèrement tourbé
49€96HT/ 59€95TTC



SMOKEHEAD + 2 verres
43° - 70CL Tourbé, fumé
50€96HT/ 61€65TTC



ELIJAH CRAIG + 2 verres
50° - 70CL Toasté, malté
47€21HT/ 56€65TTC



AMRUT Bagheera
+ 2 verres
46° - 70CL Fruité, légèrement tourbé
44€17HT/ 53€TTC



NIKKA From the barrel
+ 2 verres et 1 verseur
51.4° - 70CL Fort, équilibré
45€75HT/ 54€90TTC



PENDERYN Madeira
+ 2 verres
46° - 70CL Généreux, subtil
55€04HT/ 66€05TTC

NOS COFFRETS RHUMS



ARRANGES DE CED'
+ 2 verres 40° - 70CL Ananas
35€75HT/ 42€90TTC



DON PAPA Baroko + flasque
40° - 70CL
47€38HT/ 56€85TTC



PLANTATION Rhum experience
41.3° - 60CL
48€29HT/ 57€95TTC



CENTENARIO 12
+ 2 verres
40° - 70CL Caramel,
muscade
41€25HT/ 49€50TTC



MILLONARIO 10
+ 2 verres
40° - 70CL Orange, 40° - 70CL Fruits secs, tabac
chocolaté
38€75HT/ 46€50TTC



ABUELO 12
+ 2 verres
38€79HT/ 46€55TTC



BOTRAN 15 + 2 verres
40° - 70CL Caramel,
muscade
40€42HT/ 48€50TTC



ANGOSTURA 1919
40° - 70CL Baba au rhum
47€04HT/ 56€45TTC



FERRONI ambré + 2 verres
40° - 70CL Vanillé, boisé
41€63HT/ 49€95TTC



DEPAZ Plantation + 2 verres
45° - 70CL Epices douces, fruité
34€58HT/ 41€50TTC



AUX SECRETS DES VINS



15 RUE MADELEINE BRES, 59930 LA CHAPELLE D'ARMENTIERES.
(FACE A SCREWFIX, ZONE DE LA HOUSOYE)



03.20.53.40.20



CONTACT@AUX-SECRETS-DES-VINS.FR



WWW.AUX-SECRETS-DES-VINS.FR



CAVE: AUX SECRETS DES VINS



AUXSECRETSDESIVINS

