

# *Catalogue des Fêtes*

## *Décembre 2024*

**COFFRETS PERSONNALISÉS**  
VINS - CHAMPAGNES - SPIRITUEUX



**ECONTACT@KIMFA-TAHITI.COM | TEL: 40 54 56 00**

**KIM FA**



© 2024 KIM FA. Tous droits réservés. Les produits sont destinés à être consommés avec modération.



# Les Champagnes et Pétillants

## Pétillants

75 cl

Chevalier **Alexis Lichine** **4 200 F**  
ald. 5 250 F

Crémant de Bordeaux **CALVET** **4 820 F**  
ald. 6 030 F

Prosecco **Villa Veroni** (bio) **4 960 F**  
ald. 6 200 F

Prosecco **Bottega** Valdobiadene **5 090 F**  
ald. 6 370 F



## Champagnes

75 cl

1,5L

**IRROY** **7 080 F**  
ald. 8 860 F

**TAITTINGER Brut** **8 880 F** | **15 940 F**  
ald. 11 100 F ald. 19 937 F

**TAITTINGER Demi sec** **8 880 F**  
ald. 11 100 F

**TAITTINGER Nocturne** **8 960 F** | **19 400 F**  
ald. 11 200 F ald. 24 262 F

**TAITTINGER Prestige Rosé** **10 050 F**  
ald. 12 570 F

**TAITTINGER Prélude Grand Cru** **10 200 F**  
ald. 12 760 F

**TAITTINGER La Marquetterie** **10 580 F**  
ald. 13 230 F

**TAITTINGER Millésimé 2015** **10 580 F**  
ald. 13 230 F



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*

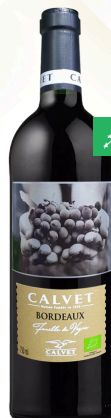




## Bordeaux



La Chartreuse de  
Prieuré Marquet 2019  
**1 500 F**  
ald. 2 500 F



Calvet Réserve  
Bio - 2020  
**1 720 F**  
ald. 2 150 F



PROMESSE de Dourthe  
Bio - 2020  
**2 240 F**  
ald. 2 800 F



N°1 DOURTHE  
2020  
**2 240 F**  
ald. 2 800 F



Château  
PEY LA TOUR Réserve  
2019  
**2 580 F**  
ald. 3 230 F



Tempo  
d'Angélus  
2021  
**3 520 F**  
ald. 4 400 F



L'Hêtre  
2016  
Castillon  
**4 420 F**  
ald. 5 531 F



Song  
2020  
**4 690 F**  
ald. 5 869 F

## Médoc



Château CASTERA  
2018  
**2 830 F**  
ald. 3 538 F



Château  
BELGRAVE  
2012  
**6 440 F**  
ald. 8 059 F

MÉDOC

HAUT MÉDOC



## Graves



**Château LA GARANCE**  
2018  
**2 340 F**  
ald. 2 930 F



**LA QUILLE**  
2020  
**2 750 F**  
ald. 3 440 F



**Château HAUT SELVE** 2016  
**3 160 F**  
ald. 3 959 F

## Pessac Léognan



**Le C des CARMES HAUT BRION**  
2019  
**4 480 F**  
ald. 5 600 F



**Château LA GARDE**  
2016  
**4 880 F**  
ald. 6 100 F

## Saint-Estèphe



**Château SAINT-ESTÈPHE**  
2019  
**4 100 F**  
ald. 5 125 F



**Château LAFON-ROCHET**  
2013  
4e Cru Classé  
**7 980 F**  
ald. 9 983 F

**Aspirant de Beychevelle**  
2018  
**5 560 F**  
ald. 6 950 F



**Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou**  
2018  
**5 610 F**  
ald. 7 020 F

## Pauillac



**Réserve de la Comtesse**  
2018  
**8 730 F**  
ald. 10 924 F



## Saint-Emilion



**Château PEYMOUTON**  
Grand Cru 2019  
**3 360 F**  
ald. 4 200 F



**Château LE CALICÉ**  
Grand Cru 2016  
**3 750 F**  
ald. 4 660 F



**N°3 d'Angélus**  
2019  
**7 410 F**  
ald. 9 266 F



**Château GRAND BARRAIL**  
LAMARZELLE FIGEAC  
2015  
**4 940 F**  
ald. 6 178 F



**Le DRAGON**  
de QUINTUS 2019  
Grand Cru  
**5 950 F**  
ald. 7 441 F

## Pomerol



**Château**  
**La PENSÉE**  
2020  
**3 170 F**  
ald. 3 970 F



**FUGUE DE**  
**NÉNIN**  
2019  
**5 460 F**  
ald. 6 830 F



**Château**  
**NÉNIN**  
2011  
**10 680 F**  
ald. 13 360 F



## Côtes du Rhône



**SY-RAH Family**  
2022  
**2 030 F**  
ald. 2 540 F



**CLOS de SIXTE**  
Bio - Lirac  
2019  
**2 800 F**  
ald. 3 500 F



**Les CHAMPAUVINS**  
Bio - 2021  
**2 560 F**  
ald. 3 200 F



**La BUTTE d'OR**  
Crozes Hermitage  
2019  
**2 890 F**  
ald. 3 620 F



**GRAND VENEUR**  
Bio - 2022  
**2 000 F**  
ald. 2 500 F



**La BUTTE d'OR**  
Saint-Joseph  
2021  
**3 260 F**  
ald. 4 080 F



## Bourgogne



**BOURGOGNE**  
2021  
Couvent des Jacobins  
**3 440 F**  
ald. 4 300 F



**MOREY SAINT DENIS**  
2017  
1er Cru  
**10 670 F**  
ald. 13 340 F



## Languedoc-Roussillon



**CAHORS**  
2021  
Malbec  
**1 710 F**  
ald. 2 148 F



**FITOU CALVET**  
2019  
**1 750 F**  
ald. 2 190 F



## Les Grandes Cuvées



**PETIT-FIGEAC**  
2018  
**9 270 F**  
*ald. 11 597 F*

SAINT EMILION  
GRAND CRU



**La CHAPELLE  
de la MISSION  
HAUT BRION**  
2013  
**12 350 F**  
*ald. 14 444 F*

PESSAC LEOGNAN



**La CLARENCE  
de HAUT  
BRION**  
2012  
**24 820 F**  
*ald. 31 028 F*

PESSAC LEOGNAN



**Château  
TALBOT**  
1983  
**26 870 F**  
*ald. 33 598 F*

SAINT-JULIEN



**Le PETIT  
CHEVAL**  
2012  
**41 330 F**  
*ald. 51 667 F*

SAINT EMILION  
GRAND CRU



**Château  
PICHON  
BARON**  
1986  
**45 540 F**  
*ald. 56 933 F*

PAUILLAC



**HISTORICAL  
XIX Century**  
2016  
**54 460 F**  
*ald. 68 086 F*

BORDEAUX



**Château  
LYNCH BAGES**  
1982  
**76 330 F**  
*ald. 95 416 F*

PAUILLAC



**Château  
DUCRU  
BEAUCAILLOU**  
1982  
**78 540 F**  
*ald. 98 183 F*

SAINT-JULIEN



## Les Magnums



**SY-RAH  
FAMILY**  
1L5  
2017  
**4 260 F**  
ald. 5 335 F

CÔTES DU RHÔNE



**N° DOURTHE**  
2019 - 1L5  
**4 560 F**  
ald. 5 700 F

BORDEAUX



**Les  
CHAMPAUVINS**  
Bio - 1L5  
2020  
**5 130 F**  
ald. 6 420 F



CÔTES DU RHÔNE



**Château  
CASTERA**  
2018 - 1L5  
**6 000 F**  
ald. 7 512 F



MÉDOC



**Château  
FERRAN**  
2011 - 1L5  
**8 400 F**  
ald. 10 502 F

PESSAC LÉOGNAN



**SONG by Bong**  
2020 - 1L5  
**9 450 F**  
ald. 11 815 F

BORDEAUX



**La CROIX  
DUCRU  
BEAUCAILLOU**  
2018 - 1L5  
**18 650 F**  
ald. 23 321 F

SAINT EMILION  
GRAND CRU



**Château  
FIGEAC**  
1983  
**77 710 F**  
ald. 97 142 F

SAINT EMILION  
1ER GRAND CRU



**Château  
ANGÉLUS**  
2018  
**139 150 F**  
ald. 173 948 F

SAINT EMILION  
GRAND CRU CLASSÉ

## Les Vins du Monde

Bottega Rosso  
Di Montalcino  
2021  
**2 840 F**  
ald. 3 550 F



ITALIE

Cennatoio  
Chianti  
2015  
**3 310 F**  
ald. 4 139 F

Clos de los Siete  
2019  
**3 360 F**  
ald. 4 210 F

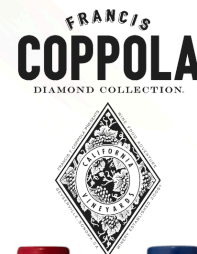


ARGENTINE

La Fleur de  
Vivaltus  
2016  
**6 310 F**  
ald. 7 890 F



ESPAGNE



Pinot Noir  
2019  
**3 190 F**  
ald. 3 990 F



Grazie Mille  
2017  
**2 640 F**  
ald. 3 300 F

ETATS-UNIS

Zinfandel  
2019  
**2 920 F**  
ald. 3 650 F

Merlot  
2018  
**3 190 F**  
ald. 3 990 F



## Les Blancs Secs



**Calvet VARIETAL**  
Sauvignon blanc  
2022  
**1 610 F**  
*ald. 2 020 F*

LANGUEDOC  
ROUSSILLON



**PETIT SECRET**  
2021  
**1 960 F**  
*ald. 2 450 F*

BLAYE CÔTE DE  
BORDEAUX



**N°1 DOURTHE**  
Bordeaux  
2022  
**2 240 F**  
*ald. 2 800 F*

BORDEAUX



**GEWURZTRAMINER**  
2022  
**2 330 F**  
*ald. 2 920 F*

ALSACE



**LA QUILLE**  
2020  
**2 750 F**  
*ald. 3 440 F*

GRAVES



**Château HAUT-SELVE**  
Graves  
2022  
**3 160 F**  
*ald. 3 960 F*

GRAVES



**BOURGOGNE**  
Couvent des Jacobins  
Chardonnay  
2021  
**3 360 F**  
*ald. 4 200 F*

BOURGOGNE



**Château RASQUE**  
Blanc de Blanc  
2022  
**3 400 F**  
*ald. 4 260 F*

PROVENCE



**CONDRIEU**  
La Butte d'Or  
A. Jaume  
2020  
**4 890 F**  
*ald. 6 120 F*

CÔTES DU RHÔNE

# Les Blancs Moelleux

Vins blancs



**BORDEAUX**

**Calvet Conversation  
Moelleux**  
2022  
**1 600 F**  
ald. 2 000 F



**BORDEAUX**

**Petit Secret  
Moelleux**  
2022  
**1 960 F**  
ald. 2 450 F



**CADILLAC**

**Château  
HAUT-MOULEYRE**  
50 cl - 2017  
**2 190 F**  
ald. 2 738 F



**LOUPIAC**

**Château  
de RICAUD**  
Loupiac  
2015  
**2 790 F**  
ald. 3 496 F



# Les Rosés

## Les vins rosés



CÔTES DU RHÔNE

**BELLISSIME**  
Alain Jaume  
Bio - 2022  
**2 000 F**  
ald. 2 500 F



PROVENCE

**Domaine SAINT PONS**  
Authentique  
2022  
**2 160 F**  
ald. 2 710 F



MÉDITERRANÉE

**ESPRIT Méditerranée**  
2022  
**2 160 F**  
ald. 2 700 F



CÔTES DE PROVENCE

**TERRE de BERNE**  
Bio - 2022  
**2 930 F**  
ald. 3 670 F



PROVENCE

**ULTIMATE de PROVENCE**  
2022  
**2 930 F**  
ald. 3 670 F



CÔTES DE PROVENCE

**Château RASQUE**  
2022  
**3 020 F**  
ald. 3 780 F

# Eau de vie, Calvados

Cognac, Armagnac



**Eau de vie  
Laubade - Prune**  
42° 70 cl  
**8 960 F**  
ald. 11 200 F



**Eau de vie  
Laubade - L'enchanteur**  
45,2° 70 cl  
**9 920 F**  
ald. 12 400 F



**Bas Armagnac  
Laubade - XO**  
**14 560 F**  
ald. 18 200 F



**Bas Armagnac  
Laubade  
Intemporel N°5**  
**19 360 F**  
ald. 24 200 F



**Cognac Pasquet (Bio)**  
**4 ANS**  
40° 70 cl  
**7 600 F**  
ald. 9 500 F



**Cognac Pasquet (Bio)**  
**7 ANS**  
40° 70 cl  
**9 200 F**  
ald. 11 500 F



**Calvados GROULT**  
**3 ANS**  
40° 70 cl  
**6 720 F**  
ald. 8 400 F



**Calvados GROULT**  
**VENERABLE**  
40° 70 cl  
**12 000 F**  
ald. 15 000 F



## Ecossais



**Aberfeldy 12 ans**  
Single malt  
40° 70 cl  
**8 520 F**  
*ald. 10 650 F*



**Coffret Deveron 12 ans**  
+ 2 verres  
Single malt  
40° 70 cl  
**9 180 F**  
*ald. 11 485 F*



**Craigellachie 17 ans**  
Single malt  
46° 70 cl  
**17 270 F**  
*ald. 21 589 F*



**Royal Brackla**  
16 ans  
Single malt  
40° 70 cl  
**20 440 F**  
*ald. 25 553 F*



**Aultmore 18 ans**  
Single malt  
46° 70 cl  
**21 520 F**  
*ald. 26 900 F*



**1,5L**  
**William Lawson's**  
40° 1,5L  
**8 600 F**  
*ald. 10 750 F*

## Français

ARMORIK  
Whisky Breton  
SINGLE MALT

ART SAN DISTILLATEUR

Hepp



**Armorik SHERRY**  
single malt  
40° 70cl  
**5 830 F**  
ald. 7 298 F



**Armorik CLASSIC**  
Bio - single malt  
46° 70cl  
**6 750 F**  
ald. 8 438 F



**Armorik**  
Double maturation  
Single malt  
46° 70 cl  
**7 450 F**  
ald. 9 323 F



**YEUNE ELEZ**  
Toubé - Armorik  
46° 70cl  
**8 580 F**  
ald. 10 727 F

**Whisky HEPP**  
**JAAK**  
40° 70 cl  
**5 280 F**  
ald. 6 600 F



**Whisky HEPP**  
**OUISKI** single malt  
40° 70 cl  
**6 400 F**  
ald. 8 000 F

**Whisky HEPP**  
**OUISKI** Tourbé  
single malt  
40° 70 cl  
**6 960 F**  
ald. 8 700 F



**The Johnny HEPP**  
Single malt - 40° 70 cl  
**7 280 F**  
ald. 9 100 F



# Martinique, Cuba

## Rhums Vieux



**Coffret  
DAMOISEAU  
Rhum Vieux VSOP  
+ 2 verres**  
42° 50 cl  
**7 410 F**  
ald. 9 266 F



**BACARDI  
Gran reserva  
10 años**  
40° 70 cl  
**7 800 F**  
ald. 9 750 F



**Rhum J.M  
Vieux XO**  
45° 70 cl  
**9 360 F**  
ald. 11 700 F



**Rhum Père Labat  
CANNE JAUNE**  
51° 70 cl  
**9 920 F**  
ald. 12 400 F



**Bologne  
OLD BLACK CANE**  
45° 70 cl  
**9 570 F**  
ald. 11 970 F



**Maison LA MAUNY  
Rhum Vieux X.O  
Hors d'âge**  
40° 70 cl  
**11 520 F**  
ald. 14 400 F



**Père LABAT  
Rhum vieux  
INSULA NOX**  
43,5° 70 cl  
**22 640 F**  
ald. 28 300 F



**Père LABAT  
Rhum Vieux  
BLACK OPUS 2009**  
42° 70 cl  
**25 740 F**  
ald. 32 176 F

Offres spéciales sur les rhums vieux, à voir directement en boutique.



Machine Y3.3 Home  
à capsules  
**14 400 F**  
*ald. 18 000 F*



Machine X7  
à capsules  
**26 320 F**  
*ald. 32 900 F*



Machine E.S.E  
à dosettes  
**20 400 F**  
*ald. 25 500 F*





**Coffret Lee UFAN**  
2 tasses espresso  
6 100 F



Art Collection



**Coffret Mona Hatoum**  
2 tasses espresso  
6 899 F



**Coffret Pascale TAYOU**  
2 tasses espresso  
6 100 F



**Coffret Mahku & Nicho**  
2 tasses espresso  
8 000 F



# Boîtes à thé



Boîte à thé 100 gr  
**G. Klimt "Le Baiser"**  
450 F



Boîte à thé  
+ thés sculptés  
**2 200 F**

## Thés sculptés

**L'Oeil du Phénix**  
Aiguilles d'Argent Jasmin  
du Hunan - 25 gr

## Fleurs de thé



Thé vert de Chine  
**Hunan Hua Zi Yu**



Boîte à thé  
+ Fleurs de thé  
**3 200 F**





Coffret 5 bols en céramique, 300 ml  
**5 800 F**



Coffret bols  
4 x 125ml.  
**3 228 F**



Coffret bols 4 x 300ml  
**4 700 F**

Tasse  
Brume Noire, 15cl.  
**1 200 F**



Tisanière  
Marais Or.  
**2 690 F**



Set 3 tasses bleues, 150 ml  
**4 200 F**



Coffret 5 tasses en grès,  
250 ml  
**4 700 F**



Coffret  
5 tasses  
150 ml  
**6 600 F**

Collection de tasses et bols à voir directement en boutique.

Tasse bleue  
150 ml  
**900 F**



Théière céramique  
bleu - 500 ml  
**7 800 F**



Théière Casablanca  
en verre - 60 cl  
**4 850 F**



Théière LUNE  
en fonte rouge  
0.50 L  
**14 900 F**



Théière FUSHE  
en fonte noire  
1.1 L  
**7 900 F**

Théière TAO  
en fonte noire  
1.1 L  
**7 280 F**



Théière en fonte dorée  
Libellule, 0.60 L  
**11 900 F**

Collection de théières à voir directement en boutique.





**KIM FA**

*Vous souhaitez  
de joyeuses fêtes!*



ECONTACT@KIMFA-TAHITI.COM | TEL: 40 54 56 00  
Z.I DE FARE UTE - RUE PUARA COWAN - PAPEETE