NOUVEAU

CATALOGUE

Rentrée 2026

SYL-VIN
Caviste à domicile

30 VINS SÉLECTIONNÉS

AVEC PASSION POUR TOUS LES GOÛTS,
TOUTES LES ENVIES ET TOUS LES
MOMENTS DE PARTAGE.



De belles découvertes vous attendent !

DU LOCAL À L'INTERNATIONAL
Des terroirs d'ici et d'ailleurs

POUR TOUS LES PLAISIRS
Vins du quotidien et belles découvertes

COUPS DE CŒUR DU CAVISTE
Des pépites sélectionnées avec soin

IDÉES CADEAUX & ANIMATIONS
Coffrets, ateliers dégustation et expériences à vivre

ATELIERS DÉGUSTATION
À domicile ou sur mesure, convivialité garantie

SYL-BOX L'ABONNEMENT VIN
2 bouteilles par mois, sélectionnées avec soin

LE VIN COMME VOUS L'AIMEZ,
CHOISI AVEC PASSION, PARTAGÉ AVEC PLAISIR.

CONSEILS PERSONNALISÉS
ET ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

À PARTAGER ENTRE AMIS OU EN FAMILLE,
POUR LE PLAISIR DE DÉGUSTER.

SYL-VIN
Caviste à domicile

UN CATALOGUE,

10 STYLES POUR TOUS LES PLAISIRS



Des vins sélectionnés avec passion, classés par styles pour vous guider et vous faire découvrir des pépites adaptées à toutes vos envies.

1 BLANCS SECS

Frais, vifs et élégants. Des blancs parfaits pour l'apéritif, les fruits de mer et les repas légers.

2 BLANCS FRUITÉS

Gourmands et aromatiques, aux notes de fruits mûrs et exotiques. Un plaisir tout en rondeur.

3 BLANCS DOUX

Ronds, moelleux et délicatement sucrés. Idéals avec le foie gras ou les desserts.

4 ROSÉS

Frais, fruités et gourmands. Des rosés conviviaux pour toutes les occasions, du pique-nique au barbecue.

5 ROUGES LÉGERS

Souples et fruités, des rouges faciles à boire, tout en finesse et en fraîcheur.

6 ROUGES FRUITÉS

Gourmands et croquants, aux arômes de fruits rouges et noirs. Plaisir et partage garantis !

7 ROUGES GOURMANDS

Ronds et généreux, aux notes de fruits mûrs et d'épices douces. Des vins de plaisir.

8 ROUGES DE CARACTÈRE

Puissants et structurés, pour les amateurs de vins de garde et de belles émotions.

9 BELLES BOUTEILLES

Des cuvées d'exception, issues des plus beaux terroirs pour marquer les grands moments.

10 LES BULLES

Crémants et champagnes pour célébrer, trinquer et sublimer chaque instant.

Le vin comme vous l'aimez,
CHOISI AVEC PASSION, PARTAGÉ AVEC PLAISIR.

Besoin de conseils ?
Je suis là pour vous guider dans vos choix et vous faire découvrir de belles pépites !

SYL-VIN
Caviste à domicile

SÉLECTION RENTRÉE 2026

Caviste à domicile

BLANCS SECS

Fraîcheur & Vivacité



Des vins vifs et aromatiques, parfaits pour l'apéritif, les fruits de mer ou une cuisine légère et savoureuse.



1

TOURAINE SAUVIGNON BLANC 2025

TERRE DE ROCHES

AOP Touraine
100% Sauvignon Blanc
12,5% vol.

8 €

Un Sauvignon frais et expressif, plein d'agrumes et de fraîcheur. Le blanc facile à sortir à l'apéro comme à table.

Agrumes · Frais · Minéral



Accord parfait
Huîtres, fruits de mer, salades estivales



2

GENTIL 2025

SOPHIE SCHAAL

AOP Alsace
Assemblage de cépages nobles
13% vol.

Sylvain Coup de cœur du caviste

14 €

L'Alsace dans sa version la plus conviviale : parfumé, frais et gourmand, avec une belle diversité aromatique.

Fleurs blanches · Poire · Convivial



Accord parfait
Choucroute, tarte flambée, fromages doux



3

ASSYRTIKO HIGH ALTITUDE VINES 2025

KANAKARIS WINERY

IGP Péloponnèse
100% Assyrtiko
13% vol.

16 €

Une vraie invitation au voyage ! Agrumes, fruits exotiques, fraîcheur et finale saline pour ce superbe cépage grec.

Agrumes · Minéral · Salin



Accord parfait
Fruits de mer, poissons grillés, cuisine méditerranéenne

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À boire maintenant ou à garder quelques années selon vos envies.

SÉLECTION RENTRÉE 2026

SYLVAIN
Caviste à domicile

BLANCS FRUITÉS

Gourmandise & Équilibre

Des blancs expressifs et aromatiques, portés par le fruit
et une belle rondeur, pour accompagner
les repas ensoleillés et les instants de partage.



4



FAUNE 2025

MOULIN DE GASSAC

IGP Pays d'Oc
Chardonnay · Viognier
13% vol.

SYLVAIN COUP DE CŒUR du caviste

12 €

Un blanc solaire et gourmand où Chardonnay et Viognier jouent la carte de l'abricot, de la pêche et des fleurs blanches.

Abricot · Fleurs blanches · Zeste d'agrumes



Accord parfait

Poissons grillés,
légumes d'été,
cuisine méditerranéenne.

5



MÉMORIA BLANC 2024

MAISON LOUIS TÊTE

AOP Beaujolais
100% Chardonnay
12,5% vol.

15 €

Un Chardonnay du Beaujolais tout en fraîcheur et en gourmandise, relevé par une délicate touche toastée.

Pomme verte · Fleur de sureau · Miel léger



Accord parfait

Volaille à la crème,
quenelles,
fromages à pâte molle.

6



CHARDONNAY DIAMOND COLLECTION 2023

FRANCIS FORD COPPOLA

Californie
100% Chardonnay
13,5% vol.

25 €

La Californie dans le verre :
un Chardonnay généreux,
fruité et élégant, parfait pour
les amateurs de blancs ronds.

Ananas · Fleur d'oranger · Vanille



Accord parfait

Saumon grillé,
plats en sauce,
cuisine crémeuse.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée. | *À boire maintenant ou à garder quelques années selon vos envies.*

SÉLECTION RENTRÉE 2026

BLANCS DOUX

Gourmandise & Harmonie

SYL-VAIN — Caviste à domicile

Des blancs doux et aromatiques, pour sublimer vos desserts, vos fromages ou simplement vos instants de plaisir.



7



GEWURZTRAMINER LATE HARVEST 2024

VAN LOVEREN

Afrique du Sud

100% Gewurztraminer

11% vol.

10 €

Un blanc doux et aromatique aux notes de litchi, de rose et d'épices douces. Riche et équilibré, avec une belle fraîcheur en finale.

Litchi · Rose · Épices douces



Accord parfait

Tarte aux fruits, foie gras, roquefort.

8



LUNE DE MIEL 2023

VILLA DRIA

Sud-Ouest, France

100% Petit Manseng

11% vol.

SYL-VAIN — COUP DE CŒUR du caviste

15 €

Un doux naturel aux arômes de miel, d'ananas et de fruits confits. Rond et onctueux, avec une touche de fraîcheur en finale.

Miel · Bleu d'Auvergne · Fruits confits



Accord parfait

Roquefort, bleu d'Auvergne, desserts aux fruits.

9



SAINTE-CROIX-DU-MONT 2022

CHÂTEAU LA CAUSSADE

Bordeaux, France

Sémillon · Sauvignon

11,5% vol.

19 €

Un moelleux élégant aux arômes d'abricot confit, de miel et de fruits exotiques. Gourmand et équilibré, il offre une finale fraîche et longue.

Abricot confit · Miel · Fruits exotiques



Accord parfait

Foie gras, fromages persillés, desserts aux fruits.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée. | *À boire maintenant ou à garder quelques années selon vos envies.*

SÉLECTION RENTRÉE 2026

SYLVAIN Caviste à domicile

ROSÉS

Frais & Ensoleillés



Des rosés frais et fruités, parfaits pour accompagner les repas ensoleillés et partager de bons moments entre amis ou en famille.



10

OCÉANA ROSÉ 2025

LES MARMANDAIS

IGP Atlantique

Cépages à dominante Merlot

12,5% vol.

8 €

Un rosé tout en fraîcheur et en simplicité, aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes. Parfait pour les apéritifs et les moments conviviaux.

Fruits rouges · Agrumes · Fraîcheur



Accord parfait

Salades estivales, charcuteries, tomates mozzarella.



11

ORGANDI ROSÉ 2025

VIGNERONS DU MONT VENTOUX

AOP Ventoux

Grenache, Cinsault, Syrah

13% vol.

10 €

Un rosé du Ventoux élégant et gourmand, aux notes de pêche blanche et de fruits rouges. Frais, équilibré et désaltérant.

Pêche · Fruits rouges · Fraîcheur



Accord parfait

Cuisine méditerranéenne, poissons grillés, légumes du soleil.



12

C'EST TROP' 2025

MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ

IGP Méditerranée

Grenache, Syrah, Cinsault

13% vol.

SYLVAIN COUP DE CŒUR du caviste

10 €

Le rosé de Saint-Tropez par excellence : fruité, frais et joyeux, avec de délicates notes de fraise et de pêche. Le rosé de la bonne humeur !

Fraise · Pêche · Soleil



Accord parfait

Tapas, barbecue, salades gourmandes, cuisine provençale.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée

À boire maintenant ou à garder quelques années selon vos envies

SÉLECTION RENTRÉE 2026

Caviste à domicile

ROUGES LÉGERS

Frais & Gourmands



Des rouges frais et fruités, tout en souplesse,
pour des moments de plaisir et de convivialité.
Parfaits légèrement rafraîchis !

13



LES GRENADINES 2024

DOMAINE D'ANSIGNAN

Côtes Catalanes

Grenache · Carignan

13% vol.

12 €

Un rouge fruité et gourmand aux arômes de fruits rouges croquants. Souple, frais et désaltérant, parfait en toute simplicité.

Cerise · Fraise · Herbes fraîches



Accord parfait

Légumes grillés, tapas, poulet rôti, charcuteries légères.

14



CUVÉE N°1 2024

DOMAINE ALEXIS BOUCARD

Bourgueil

Cabernet Franc

12,5% vol.

13 €

Un Cabernet Franc élégant et croquant, sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. Une belle fraîcheur en bouche.

Framboise · Poivre doux · Feuille de vigne



Accord parfait

Charcuteries fines, fromages à pâte molle, terrine de campagne.

15



NERO ROSSO 2023

WEINGUT SECKINGER

Palatinat, Allemagne

Pinot Noir · Saint Laurent

12% vol.

Coup de cœur du caviste

16 €

Un rouge léger et vif aux arômes de petits fruits rouges frais. Équilibré, juteux et délicatement épicé, très gourmand.

Griotte · Groseille · Épices douces



Accord parfait

Salades composées, lentilles, légumes rôtis, cuisine du monde.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À boire légèrement rafraîchi pour encore plus de plaisir.

SÉLECTION RENTRÉE 2026

Caviste à domicile

ROUGES FRUITÉS

Frais & Gourmands

Des rouges frais et fruités, aux arômes gourmands
et à la bouche souple et équilibrée.
Parfaits pour toutes les occasions !



16



NOMAD – SANGIOVESE 2025
MAISON CHAPE

Pays d'Oc
Sangiovese
13% vol.

COUP DE CŒUR du caviste

11 €

Un Sangiovese frais et fruité aux arômes de cerise, de fraise et d'herbes aromatiques. Souple et équilibré, avec une finale légèrement épicée.

Cerise · Fraise · Herbes aromatiques



Accord parfait
Pâtes sauce tomate, pizza, grillades, légumes rôtis.

17



GARNACHA 2025
VIÑA ZORZAL

Navarre, Espagne
Garnacha
13,5% vol.

12 €

Un Garnacha fruité et croquant aux arômes de fruits rouges frais et de grenade. Gourmand et souple, avec une belle fraîcheur en finale.

Fruits rouges · Grenade · Poivre doux



Accord parfait
Brochettes, tapas, poivrons grillés, cuisine méditerranéenne.

18



TRADITION ROUGE 2025
DOMAINE DU SÉMINAIRE

Côtes du Rhône
Grenache · Syrah
14% vol.

14 €

Un rouge généreux aux arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse et d'épices douces. Rond et équilibré, avec des tanins fondus.

Fruits rouges · Réglisse · Épices douces



Accord parfait
Viandes rôties, daube, plats mijotés, fromages affinés.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À partager entre amis ou en famille, pour le plaisir de déguster.

SÉLECTION RENTRÉE 2026

SYLVAIN Caviste à domicile

ROUGES GOURMANDS

Générosité & Plaisir

Des rouges riches et généreux, aux tanins fondus
et aux arômes mûrs.
Des vins de caractère pour des moments de plaisir.



19



CAIRANNE 2024
DOMAINE BRUNELY

Càiranne

Grenache · Syrah

14,5% vol.

13 €

Un rouge généreux aux arômes de fruits noirs mûrs et d'épices douces. Rond, puissant et équilibré, avec une belle longueur en bouche.

Fruits noirs · Épices douces · Chocolat



Accord parfait
Daube provençale,
agneau confit,
plats mijotés.

20



LE PETIT PRINCE 2025
LA MAISON OGIER

Lirac

Grenache · Syrah
Mourvèdre

14,5% vol.

SYLVAIN COUP DE CŒUR du caviste

16 €

Un rouge charpenté et gourmand aux arômes de fruits mûrs, de réglisse et de garrigue. Belle structure et finale persistante.

Mûre · Réglisse · Garrigue



Accord parfait
Magret de canard,
côte de bœuf,
fromages affinés.

21



DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR 2024
GÉRARD BERTRAND

Pays d'Oc

Pinot Noir

13% vol.

19 €

Un Pinot Noir soyeux et gourmand aux arômes de cerise noire, framboise et notes légèrement boisées. Élégant et harmonieux.

Cerise noire · Framboise · Notes boisées



Accord parfait
Canard rôti,
risotto aux champignons,
fromages à pâte molle.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À déguster entre amis ou en famille, pour le plaisir de partager.

SÉLECTION RENTRÉE 2026

SYLVAIN
Caviste à domicile

ROUGES DE CARACTÈRE

Puissance & Complexité

Des rouges profonds et structurés,
aux arômes intenses et persistants.
Pour les amateurs de vins de caractère !



22



PHI-LING 2024
DOMAINE HORGELUS

Côtes de Gascogne

Cabernet Sauvignon • Tannat

13,5% vol.

14 €

SYLVAIN COUP DE CŒUR du caviste

Un rouge de caractère aux arômes de fruits noirs mûrs, de violette et d'épices. Structuré, avec des tanins souples mais présents et une belle fraîcheur en bouche.

Fruits noirs · Violette · Épices



Accord parfait
Magret de canard rôti, jus réduit, légumes grillés.

23



MALBEC LA POSTA FAZZIO 2024
FAMILLE CATENA

Mendoza, Argentine

Malbec

13,5% vol.

17 €

Un Malbec intense et généreux, aux arômes de fruits noirs mûrs, de cassis et de violette, avec des tanins souples et une belle longueur.

Cassis · Prune · Violette



Accord parfait
Entrecôte grillée, chimichurri, légumes rôtis.

24



NARASSA 2024
DOMAINE LAFAGE

Côtes Catalanes

Grenache • Syrah • Carignan

14,5% vol.

18 €

Un rouge puissant et complexe aux arômes de mûre, de réglisse et d'épices, avec une belle matière et des tanins soyeux.

Mûre · Réglisse · Épices



Accord parfait
Daube de bœuf provençale, olives et herbes, pommes de terre rôties.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À partager entre amis ou en famille, pour le plaisir de déguster.

SÉLECTION RENTRÉE 2026

Caviste à domicile

LES BELLES BOUTEILLES

Élégance & Prestiges

Des cuvées d'exception issues des plus beaux terroirs,
pour des moments rares et inoubliables.
L'expression ultime du savoir-faire et de la passion.



25



SANCTIMONIUM 2025
DOMAINES AIMÉ ARNOUX

Châteauneuf-du-Pape

Grenache • Mourvèdre • Syrah

15% vol.

26 €

Un Châteauneuf-du-Pape puissant et solaire aux arômes intenses de fruits noirs mûrs, d'épices, de garrigue et de réglisse. Ample, complexe et majestueux, avec une finale longue et profonde.

Fruits noirs · Épices mûres · Garrigue



Accord parfait
Épaule d'agneau confite aux herbes de Provence, tian de légumes.

26



BAROLO 2020
VILLA PANI

Piémont, Italie

Nebbiolo

14,5% vol.

COUP DE CŒUR du caviste

29 €

Un Barolo d'une grande noblesse et d'une rare complexité. Arômes de cerise noire, de rose fanée, de truffe et de tabac blond. Structuré, profond et racé, avec des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Cerise noire · Truffe · Tabac blond



Accord parfait
Filet de bœuf rôti, risotto aux cèpes, copeaux de parmesan.

27



PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU VERGELESSES 2019
DOMAINE CHANSON

Bourgogne, France

Pinot Noir

13,5% vol.

47 €

Un grand Pinot Noir de Bourgogne, d'une élégance rare. Notes de fruits rouges et noirs, de sous-bois, d'épices fines et de violette. Raffiné, profond et délicatement minéral, avec une finale d'une grande longueur.

Fruits rouges · Violette · Sous-bois



Accord parfait
Magret de canard rôti, sauce aux griottes, poêlée de champignons.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À partager entre amis ou en famille, pour le plaisir de déguster.

SÉLECTION RENTRÉE 2026

Caviste à domicile

LES BULLES

Fraîcheur & Finesse

Des effervescents élégants et raffinés,
pour sublimer chaque instant de convivialité.
L'art de célébrer avec style !



28



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ BESTHEIM

Alsace, France

Pinot Noir

12,5% vol.

COUP DE CŒUR du caviste

16 €

Une bulle fine et délicate, aux arômes de fruits rouges frais et de petits fruits des bois. Gourmand et élégant, il séduit par sa fraîcheur et sa belle vivacité.

Fruits rouges · Cerise · Floral



Accord parfait

Saumon fumé, blinis, tartare de saumon ou fraises au basilic.

29



L'ORMARINS BRUT CLASSIQUE ANTHONIJ RUPERT

Western Cape, Afrique du Sud

Chardonnay • Pinot Noir

12,5% vol.

18 €

Élégant et harmonieux, avec des arômes de pomme verte, de citron, de brioche et de noisette. Bouche crémeuse, équilibrée et persistante, portée par une effervescence fine.

Pomme verte · Citron · Brioche



Accord parfait

Noix de Saint-Jacques poêlées, sashimis, fromages à pâte molle.

30



CHAMPAGNE MALARD EXCELLENCE BRUT CHAMPAGNE MALARD

Champagne, France

Chardonnay • Pinot Noir • Meunier

12% vol.

35 €

Un Champagne d'une grande finesse, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pain grillé. Belle structure, élégance et minéralité pour une finale longue et fraîche.

Agrumes · Fleurs blanches · Pain grillé



Accord parfait

Huîtres, caviar, langoustines grillées ou volaille de Bresse.

30 vins sélectionnés par votre caviste pour tous les moments de la rentrée.

À partager entre amis ou en famille, pour le plaisir de déguster.

POUR OFFRIR, PARTAGER, SE FAIRE PLAISIR...

DES IDÉES CADEAUX

pour toutes les occasions !

SYL-VIN
Caviste à domicile

COFFRETS CADEAUX
de 2 ou 3 bouteilles



Composez le coffret qui
correspond à vos envies et à votre budget.
Un cadeau élégant et convivial.

BOX MENSUELLE
de 2 vins



Tous les mois,
2 bouteilles
sélectionnées avec soin
pour de nouvelles
découvertes.

ATELIER DÉGUSTATION
à domicile



Vivez un moment unique et convivial
entre amis, en famille ou entre collègues.
Je me déplace, vous dégustez, on partage !

Pour plus d'informations, je suis à votre écoute !

06 64 98 28 39
Appelez-moi directement

@syl_vin_caviste
Suivez-moi sur Instagram

www.syl-vin-caviste.fr
Découvrez le catalogue en ligne

Le vin comme vous l'aimez, choisi avec passion, partagé avec plaisir.