Les vins de Sylvain & autres merveilles

La sélection du mois Novembre 2026

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
Rouge **Minervois 2023** Cépages : Syrah et Grenache	D'une robe légèrement grenat, le nez de ce vin présente d'intenses notes de noix et de cuir. À l'aération, une pointe de fruits noirs confits se révèle. La bouche est opulente, marquée par des notes de sous-bois et une texture suave. En finale, de belles notes de fruits rouges et d'épices porte le vin en longueur. Un joli Minervois qui allie puissance et fruit.	**Suggestions d'accords :** Terrine de canard au poivre vert, andouillette grillée, tourte de caille aux cèpes, cassoulet, osso bucco d'agneau, Tomme de Savoie **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2027-2029	**8.50 €**
Rouge **Douro Eleivera 2023** Cépage : Touriga Nacional	Une belle robe pourpre soutenue s'ouvre sur un nez intense avec des arômes floraux et de fruits rouges. La bouche est à la fois concentrée et souple, combinant également volume et fraîcheur. La finale est longue avec la présence florale qui nous accompagne délicatement.	**Suggestions d'accords :** Poulet grillé, joue de bœuf, tajine d'agneau aux poires, rognons de veau, salade de magrets de canard séchés **Température de service :** 16-17°c **Garde max :** 2027-2028	**9.60 €**
Rouge **Beaujolais 2022** Cépages : Gamay	La couleur rubis s'ouvre sur des arômes gourmands de fruits rouges bien mûrs et d'épices. La bouche est harmonieuse et croquante. Son terroir argileux lui confère profondeur et tanins soyeux. Un vin de plaisir porté sur la gourmandise.	**Suggestions d'accords :** œuf en meurette, boudin noir, lasagnes à la bolognaise, choux farcis, Brie de Meaux **Température de service :** °16-17° **Garde max :** 2028-2030	**9.60 €**
Rouge **Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu 2024** Cépages : Grenache et Mourvèdre	Ce vin à la robe soutenue exhale des notes de fruits frais, de fruits mûrs comme les fruits à noyau, de fumé, de feuille de tabac, de café et de confiture. Tout en volume, la bouche se montre riche en tanins remarquablement soyeux. La finale est très persistante, donnant l'impression de croquer dans les fruits bien mûrs. Un vin dense et riche	**Suggestions d'accords :** chili con carne, bœuf Marengo, gardianne de taureau, sauté de mouton, ris de veau sauce madère, filet mignon de porc au fromage bleu, Salers, Laguiole… **Température de service :** 17-18°c **Garde max :** 2027-2028	**9.80 €**
Blanc **IGP du Vaucluse 2025** Cépage : Chardonnay	La robe jaune lumineuse aux reflets verdâtres nous offre un nez expressif dans la typicité du Chardonnay avec des notes de fruits à chair blanche et une touche de minéralité. La bouche se révèle gourmande, veloutée et tonique avec une finale saline qui porte le vin en longueur.	**Suggestions d'accords :** Apéritif, plateau de fruits de mer, bouchées à la reine, blanquette de saumon, tablier de sapeur, salsifis à la crème… **Température de service :** 7-8°c **Garde max :** 2027-2028	**8.50 €**
Blanc **IGP Méditerranée Val Jo 2025** Cépage : Chardonnay, Roussanne et Sauvignon	Les beaux terroirs calcaires du Lubéron nous proposent un vin blanc à la robe or pâle et au nez d'agrumes comme le pamplemousse et de fruits exotiques, rappelant l'ananas ou la mangue. La bouche est fraîche et fluide et onctueuse, en cohérence aromatique avec le nez.	**Suggestions d'accords :** Cannellonis aux épinards et à la ricotta, beignets/courgette, escargots à la provençale, risotto à la lotte, ceviche de thon/citron vert, guacamole… **T° de service :** 8-9°c **Garde max :** 2027-2028	**9.50 €**