



Les Vins de  
**Sylvain**  
et autres Merveilles®

Les Vins de Sylvain et autres Merveilles  
52, avenue de Paris  
42300 Roanne

Tél : 04 77 78 00 15  
Mail : [contact@lesvinsdesylvain.fr](mailto:contact@lesvinsdesylvain.fr)

## LES 6 VINS DU MOIS AOÛT 2018

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Brulhois – Domaine Coujétoù 2014.</b> Cépages : 30% Merlot, 30% Cabernet-Franc, 20% Tannat, 10% Abouriou, 10% Cabernet Sauvignon. Porté par des notes de fruits rouges, légèrement toasté, ce vin du sud-ouest vous offre une bouche ample, gourmande, croquante, fruitée et épicée. Un beau « vin de copains ».	Apéritif, charcuteries, viandes blanches, boudin aux pommes, plateau de fromages.... Service : 17-18°	2018-2020	<b>6.50 €</b>
<b>Côtes du Rhône – L'enfant terrible 2017.</b> Cépages : Grenache, Syrah, Carignan. Voici un vin « canaille » comme on les aime : du fruit, des épices, un côté croquant et le tout digeste à souhait. Non, tous les Côtes du Rhône n'ont pas besoin de vieillir pour s'exprimer au mieux, en voici l'exemple.	Apéritif, grillades, plancha de poissons, carpaccio de bœuf, volailles rôties... Service : °16-17	2018-2020	<b>6.90 €</b>
<b>Côtes du Roussillon Villages – Bila Haut 2016.</b> Cépages : Carignan, Grenache, Syrah. Issu de parcelles des Coteaux de la haute Vallée de l'Agly, ce vin aux notes de cerise noire se révélera charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon.	Bavette grillée, brochettes d'agneau, lapin au thym, chevreuil grand veneur, râble de lièvre... Service : 16-17°	2018-2020	<b>7.70 €</b>
<b>Vin Blanc :</b>			
<b>Côtes du Roussillon – Domaine Boudau – Le Clos 2017.</b> Cépage : 100% Vermentino. Belle richesse aromatique sur des notes d'amande, poire, pomme et de fleurs (aubépine, fleurs d'amandier). Vin fin et équilibré, doté d'une texture riche et suave en bouche	Tapas, feuilleté de poissons, coquilles St Jacques aux cèpes, truite aux amandes... Service : 7-8°	2018-2019	<b>8.40 €</b>
<b>Vins Rosés :</b>			
<b>IGP du Vaucluse – Caladoc 2017.</b> Cépage 100% Caladoc. Mal connu, le Caladoc est un hybride de Grenache Noir et de Cot. Il offre ici un rosé révélant de jolies notes de fruits noirs/fraise des bois. Sa texture ample et suave le destina notamment à l'apéritif.	Apéritif, tomates farcies, jambons cuits, steak tartare, salade niçoise, rôtis froids, aioli... Service : 8-9°	2018-2019	<b>5.00 €</b>
<b>Coteaux Varois en Provence – Le Mas des Valandins 2017.</b> Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault. Ce rosé exprime des notes de fruits rouges et d'agrumes, le tout posé sur une opulence équilibrée par une minéralité provenant des plateaux caillouteux du domaine.	Anchoïades, salades, viandes blanches grillées, moules marinières à la tomate, aubergines... Service : 9-10°	2019-2021	<b>8.00 €</b>