



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

LES 6 VINS DU MOIS OCTOBRE 2018

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Côtes du Forez – Les Perrières 2016. Cépage : 100% Gamay. Provenant d'une sélection parcellaire, ce vin révélera d'agréables notes de fruits des bois et de mûres. La bouche est riche et tonique ; un rendement limité lui offrant une belle structure.	Chou farci, andouillette, petit salé aux lentilles, potée, hachis Parmentier, pâtés et terrines... Service : 16-17°	2019-2020	7.50 €
IGP Comté Rhodaniens – Domaine Talancé – Closerie Pourpre 2014. Cépage : 100% Gamaret. Cépage rare, le Gamaret propose des vins aux jolies notes de fruits noirs et d'épices. Peu structuré, il dévoile une texture souple et digeste.	Apéritif, plateau de charcuterie, boudin aux pommes, pot au feu, plateau de fromages... Service : 16-17°	2019-2020	8.70 €
Grignan Les Adhémar – Emiliane 2013. Cépages : 65% Syrah et 35% Grenache. Ce vin méridional a préservé ses notes de fruits rouges ainsi qu'une touche de violette. La bouche est concentrée sans être tannique, servie par une texture suave et fondante.	Gibiers en sauce, côte de bœuf grillée, lièvre à la royale, gigot d'agneau... Service : 17-18° A carafer	2018-2020	8.80 €
Bergerac – Château les Miaudoux 2015. Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet-Franc. Travaillé en bio, sans sulfite ajouté, voici une cuvée qui vous propose un équilibre unique entre fruits, consistance, boisé et fraîcheur. Une réussite rare grâce à un millésime idéal !	Viandes rouges grillées, magret de canard, gâteau de pommes de terre, gigot d'agneau aux flageolets... Service : °16-17	2020-2022	9.70 €
Vins Blancs :			
IGP Ardèche – Domaine Grangeon – Le Pequelou. Cépages : Viognier et Ugni Blanc. Une découverte sur un assemblage original, mêlant les notes florales habituelles du Viognier, couplées avec des arômes de fruits exotiques de l'Ugni Blanc. Le tout est complété par des notes légèrement beurrées, enveloppant la texture d'un voile suave.	Crudités, escalope de veau à la crème, brochet au beurre blanc, sardines grillées, blanquette de veau, poulet au citron... Service : 7-8°	2019-2020	7.50 €
Jurançon sec – La Petite Hours 2016. Cépage : 100% Gros Manseng. Si, comme beaucoup, vous appréciez les vins blancs en apéritif, vous avez alors trouvé la cuvée qu'il vous faut ! Les arômes de fruits exotiques (ananas), la fluidité et la fraîcheur de Petite Hours, le tout sans tomber dans la sucrosité, feront le bonheur de vos apéros d'automne !	Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre, beignets de langoustine, quenelles sauce Nantua, caviar d'aubergines... Service : 8-9°	2019-2020	8.20 €