



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 – JUIN 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Limoux – Aux bons hommes 2014. Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet-Franc et 10% Syrah. Le climat ensoleillé et frais de Limoux nous concocte des fins riches, charnus et très élégants après quelques années de garde. Une appellation languedocienne aux accents bordelais. A découvrir.	Bavette grillée, couscous, grillades, carré d'agneau, civet de lièvre, hachis parmentier, tripes... Service : 15-16°	2020-2022	8.50 €
Côtes de Provence – Château Pompilia – Via Auréa 2014. Cépages : 90% Syrah et 10% Cabernet Sauvignon. Des effluves de cerise, cassis et de poivre pour un vin qui offre une belle structure, tout en souplesse et rondeur. Les arômes de fruits noirs et d'épices en milieu de bouche lui donnent un côté gourmand et une belle longueur.	Entrecôte, gigot d'agneau, osso buco, tapenade d'olive noire, brochettes de grives, camembert fondu,... Service : 16-17°	2020-2022	9.20 €
Côtes du Rhône Villages Séguret – Marquise 2017 (bio). Cépages : Grenache-Syrah. La biodynamie au service des vins de la Vallée du Rhône Méridionale, c'est à la fois du corps et du fruit, de la puissance et de la finesse, un nectar agréable à boire seul ou accompagné de jolis mets de saison.	Magret de canard au poivre vert, cochon grillé ibérique, côte de bœuf, foie de veau grillé... Service : 16-17°	2024-2026	9.50 €
Vin Blanc :			
IGP Méditerranée – Les Agasses – Viognier 2018. Cépage : 100% Viognier. Voilà une cuvée ciselée pour les moments d'été, le viognier exprime ici fidèlement ses arômes de pêche, d'abricot et de jasmin. La bouche est ample et délicate, tout en finesse et en fraîcheur.	Aïoli, crudités, asperges, cuisses de grenouilles, salade de tomates mozzarella, escargots... Service : 7-8°	2020-2022	7.50 €
Vins Rosés :			
Côtes du Rhône – Gramiller 2018 (bio). Cépages : composé majoritairement de Grenache et saupoudré d'une pointe de Syrah, cette cuvée gourmande et fruitée s'adaptera aussi bien aux apéritifs qu'à vos repas d'été.	Carpaccio de bœuf, thon à la provençale, lasagnes ou tagliatelles à la bolognaise, rôti de porc froid, pizzas... Service : 7-8°	2020-2022	8.00 €
Côtes de Provence – Roque Star 2018. Cépages : Mourvèdre, Grenache et Cinsault. Un joli nez de fruits exotiques et de pêche. En bouche, ce rosé propose consistance et fraîcheur, le tout sur une texture délicate comme la Provence sait si bien nous en proposer.	Apéritif, melon, salade niçoise, des tomates farcies, tarte au thon ... Service 8-9°	2020-2021	8.00 €