



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 – MAI 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Côtes du Rhône – Lou Raiol 2017.</b> Cépages : 65% Grenache et 35% Syrah. Sur les terrasses caillouteuses des hauteurs de l'Ardèche, les vignes ont donné naissance à cette cuvée au nez gourmand de confiture de fruits rouges, à la bouche fluide et harmonieuse, plus souple que robuste grâce à des tanins denses et délicats.	Viandes grillées au barbecue, coq au vin rouge, joue de bœuf, sauté de mouton, steak de bœuf au poivre, Salers,... Service : 15-16°	2022-2024	<b>5.50 €</b>
<b>Bergerac – Château Miaudoux 2018 (bio).</b> Cépages : 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon. Nez fin, ou s'harmonisent des parfums de fruits très mûrs (cassis, pruneaux) et d'épices. En bouche, ce vin se montre ample et délicat, exprimant à nouveau des notes de fruits rouges. Les tanins sont présents, soyeux et fondus.	Cailles farcies aux morilles, cuisses de canard confites, échine de porc rôtie, paupiette de veau aux pruneaux... Service : 16-17°	2024-2026	<b>7.80 €</b>
<b>Provence – IGP Alpes de Hautes Provence – Les coquelicots 2018 (bio).</b> Cépages : 80% Syrah et 20% Viognier. Doté d'un assemblage comparable à une Côte Rôtie, ce vin rouge provençal trouve une belle harmonie entre les touches florales apportées par le Viognier et les arômes de fruits noirs posé sur des tanins veloutés développés par la Syrah.	Omelette aux fines herbes, pintade farcie, ratatouille, terrine de lapin aux pruneaux, Banon de Provence, brochettes... Service : 16-17°	2022-2024	<b>8.60 €</b>
<b>Vins Rosés :</b>			
<b>Côtes du Rhône Villages – Cuvée Or 2019.</b> Cépages : 70% Grenache et 30% Syrah. Un nez très expressif de fruits rouges, essentiellement fraise des bois. Belle amplitude en bouche avec du fruit et de jolis amers. Une pointe de fraîcheur tonique en finale lui procure un bel équilibre.	Apéritif, poissons, fruits de mer, salade printanière, taboulé, crudités, gaspacho, lasagnes,... Service : 8-9°	2021-2022	<b>7.90 €</b>
<b>IGP Ile de Beauté – Nielluciu 2019.</b> Cépage : 100% Nielluciu. Rosé framboise avec une explosion de petits fruits rouges, une matière ronde et suave, donnant le relais à une finale fraîche et persistante. Les notes de pomelos et d'agrumes confits amènent de la longueur.	Apéritif, risotto aux tomates, assiette de charcuterie, poivrons marinés, cake aux olives... Service : 7-8°	2021-2022	<b>8.20 €</b>
<b>Vin Blanc :</b>			
<b>Vallée de la Loire – Domaine Oudart – VDF Les Sapins 2019.</b> Cépage : 100% Chardonnay. Voici un Chardonnay qui développe une belle aromatique de fruits blancs (poire, pêche) et qui nous offre en bouche une harmonie composée de rondeur et de fraîcheur. Un beau vin d'apéritif ou de gastronomie.	Apéritif, pain de thon, quiche aux lardons, risotto aux poireaux, tarte aux épinards, vol au vent,... Service : 8-9°	2022-2024	<b>8.90 €</b>