



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 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Languedoc – Château de Lascaux – Garrigue 2018 (bio). Cépages : 60% Syrah, 30% Grenache et 10% Mourvèdre. Un vin qui embaume les fruits noirs bien mûrs, avec également des notes de garrigue. En bouche, il présente un bel équilibre rondeur-fraicheur, avec des tanins fins et fondus. Une finale longue, séduisante sur le bâton de réglisse et la framboise.	Viandes grillées aux herbes, brochettes, tajines jarret de veau au miel, hachis Parmentier de canard, jambon en sauce,... Service : 17-18°	2022-2024	8.50 €
IGP d'Oc – Les Turitelles – Pinot Noir 2018. Cépage : 100% Pinot Noir. Un nez envoutant de fruits rouges et d'épices, au service d'un vin gourmand, juteux et croquant. La finale se révèle fraîche et soyeuse. Un vin qui prouve à nouveau que le Pinot Noir ne réussit pas qu'en Bourgogne !	Apéritif, planche de charcuterie, sauté de porc aux pruneaux, omelette aux champignons et lardons, poulet rôti,... Service : 15-16°	2021-2022	9.20 €
Chénas – Domaine du Granit 2018. Cépage : 100% Gamay. Ce cru propose des arômes de fruits noirs, des notes poivrées ainsi qu'une touche florale. L'attaque est dense en évitant la lourdeur grâce à un soutien en acide équilibré et une présence tannique enrobée. La finale est suave se prolongeant par des accents de violette.	Côte de veau, pierrade de bœuf, jarret de porc aux lentilles, andouillette, brochettes de porc, tartiflette, St Nectaire,... Service : 16-17°	2024-2026	9.80 €
Vin Blanc :			
Vallée du Rhône – Côtes du Rhône Villages Sablet 2019 (bio). Cépages : Marsanne, Viognier, Clairette et Roussanne. . Il est rare de trouver un vin blanc d'un tel équilibre en Vallée du Rhône. Associant matière, fruit, boisé et minéralité, voici un exemple de grands vins blanc de gastronomie produits sur des terroirs sudistes.	Apéritif, gougères, coquilles St Jacques aux cèpes, viandes blanches à la crème, foie gras, boudin blanc, Comté,... Service : 8-9°	2022-2024	9.90 €
Vins Rosés :			
Côtes du Rhône – Domaine Gramiller 2019 (bio). Cépages : Grenache et Syrah. D'abord attiré par un nez éclatant de framboise, vous apprécierez la texture suave et fruitée de ce rosé, destiné à accompagner vos apéritifs et autres barbecues estivaux	Apéritif, salade de légumes, melon, pizza 4 saisons, raviolis à la ricotta, taboulé,... Service : 7-8°	2021-2022	8.00 €
IGP Alpes de Haute Provence – Les Coquelicots 2019 (bio). Cépages : Grenache, Cinsault, Vermentino et Muscats. Tout ce qui fait le charme des grands vins de Provence est réuni dans cette belle cuvée rosé : à la fois fruité et floral, rond, délicat, minéral et long en bouche. Une gourmandise à apprécier tout l'été !	Apéritif, beignet de langoustines, carpaccio de saumon, tomates- mozzarella ou farcies... Service : 8-9°	2021-2022	8.60 €