



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 – OCTOBRE 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>IGP Coteaux des Baronnie – Syrah 2019 (bio).</b> Cépage : 100% Syrah. Avec sa robe d'un rouge rubis, cette cuvée révèle des arômes de fruits rouges, de poivre, ainsi que des notes de violette très identitaires du cépage. Charnu, équilibré et assoupli par 12 mois en foudre de chêne, ce vin offre un très bel équilibre.	Terrine de lièvre, Lasagnes à la bolognaise, canard rôti aux champignons, faisan aux raisins, ratatouille... Service : 16-17°	2024-2026	<b>7.80 €</b>
<b>Corbières – Réserve Grand Arc 2017 (bio).</b> Cépages : 50% Carignan, 35% Grenache et 15% Mourvèdre. Une cuvée très expressive, dotée d'arômes de fruits rouges et d'épices douces, d'une matière opulente, subtile et pleine de caractère. Un nectar que seuls les plus beaux terroirs d'altitude de Corbières peuvent nous offrir.	Sauté d'agneau au curry, Tajine de poulet, cailles rôties, daube de bœuf à la provençale, Cantal vieux Service : 15-16°	2022-2024	<b>8.50 €</b>
<b>Côtes du Roussillon – Le Cadet 2018.</b> Cépages : Syrah et Carignan. Voici un vin riche et harmonieux, belle combinaison entre l'aromatique poivrée et la matière riche de la Syrah, associée au fruit et à la souplesse du Carignan. Un vin à la fois généreux et onctueux.	Côtelettes d'agneau au thym, pavé de bœuf aux morilles, couscous, daube de canard aux pruneaux... Service : 17-18°	2022-2024	<b>8.80 €</b>
<b>Bergerac – La Futée de Tourmentine 2018 (bio).</b> Cépages : 70% Merlot et 30% Cabernet-Sauvignon. Travaillé en agriculture biologique, voici une cuvée qui vous propose un équilibre unique entre fruits, consistance, boisé et fraîcheur. Une belle réussite entre puissance et finesse.	Cuisses de canard confites, langue de bœuf, rôtie de porc aux pommes de terre, navarin de mouton,... Service : 16-17°	2024-2026	<b>8.80 €</b>
<b>Vins Blancs :</b>			
<b>IGP d'Oc – Paul Mas 2019 (bio).</b> Cépage : 80% Chardonnay et 20% Grenache blanc. Avec une dominante florale-fruits blancs et des notes originales de coing et de mangue, cette cuvée se révèle riche et ample en bouche, avec beaucoup de fraîcheur en finale. Un beau vin de gastronomie	Avocat farci au crabe, bouchée à la reine aux fruits de mer, gambas, gratin de morue, paella,... Service : 8-9°	2022-2024	<b>7.50 €</b>
<b>Vin de Savoie – Chignin 2019.</b> Cépage : 100% Jacquère. D'une robe jaune pâle et brillante, voici un joli vin de Savoie aux arômes floraux, avec une touche délicate d'agrumes, lui apportant de la fraîcheur ainsi qu'une belle finale salivante.	Apéritif, fruits de mer, fondue/tariflette/raclette, diots, Brillat Savarin, Ombre Chevalier... Service : 7-8°	2022-2024	<b>9.00 €</b>