



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 - DECEMBRE 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>Sud-Ouest – Brulhois – Château Grand Chêne 2017.</b> Cépages : 60% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot et 10% Cab. Sauvignon. Robe brillante, d'un rouge sombre, ce vin est doté d'un nez finement boisé avec des arômes de sous-bois, de cassis et de cuir. En bouche il révèle une belle présence tannique avec des notes d'épices et de pruneaux. Une appellation confidentielle à découvrir.	Civets de sanglier aux pruneaux, gigot ou carré d'agneau rôtis, magrets de canard, gâteau de pommes de terre, boudin noir... Service : 16-17°	2024-2026	<b>9.50 €</b>
<b>Languedoc – Faugères Domaine du Météore Léonides 2017 (bio).</b> Cépages : Syrah, Grenache et Cinsault. Une belle couleur rubis, assortie à la pureté de notes de cassis et de thym. Frais et soyeux en bouche, vous retrouverez ici tout le fruit et toute l'énergie que l'on attend des beaux terroirs de Faugères. Un vin vibrant !	Daube de chevreuil, confit de canard, terrine de gibier, pintade farcie, entrecôte au Roquefort, lapin/thym fromage Salers A carafer. Service : 16-17°	2022-2024	<b>9.70 €</b>
<b>Bordeaux – Château Haut Moulin 2017 (bio).</b> Cépages : 90% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon. D'une robe rouge rubis intense, ce Bordeaux offre une belle diversité aromatique autour des notes de cerise, de cuir, de cannelle.. Charnu et délicat à la fois, il dévoile un boisé fondu au sein d'une matière riche, une belle harmonie entre consistance et délicatesse.	Selle de chevreuil, tournedos de biche, faisan aux raisins, dinde aux marrons, sanglier mariné au vin rouge, Cantal affiné, Pont l'Evêque... Service : 17-18°	2024-2026	<b>9.80 €</b>
<b>Vallée du Rhône Méridionale– Beaumes de Venise 2017.</b> Cépages : 65% Grenache et 35% Syrah. D'un beau rouge grenat, ce cru révèle des notes intenses de fruits rouges et d'épices. Doté d'une matière généreuse, il développe un beau volume en bouche, en conservant une belle persistance aromatique sur des arômes fruités et d'épices douces.	Aiguillette de canard au miel, fromage Abondance, dinde sauce forestière, agneau aux pruneaux, cailles farcies aux morilles Service : 16-17°	2024-2026	<b>9.80 €</b>
<b>Vins Blancs :</b>			
<b>Bourgogne St Bris – Domaine Sorin Coquard 2019.</b> Cépage : 100% Sauvignon. Avec une robe dorée, ce millésime très flatteur s'exprime par des notes de pêche blanche et d'agrumes, une belle rondeur salivante, le tout soutenu par une minéralité qui porte le vin sur la longueur en fin de bouche. Une belle découverte !	Fruits de mer, escargots, ris de veau, avocat farci au crabe, marinade de saumon fumé, fromage de chèvre chaud au miel... Service : 8-9°	2022-2024	<b>9.00 €</b>
<b>Vallée du Rhône – Côtes du Rhône Villages Sablet 2019 (bio).</b> Cépages : Marsanne, Viognier, Clairette et Roussanne. Doté d'arômes de fleurs et de fruits blancs, cette cuvée associe matière, fruité, boisé et minéralité. Un bel exemple de grands vins blanc de gastronomie produits sur des terroirs sudistes. Tout en harmonie.	Apéritif, gougères, coquilles St Jacques aux cèpes, viandes blanches à la crème, foie gras, boudin blanc, brie truffée, ... Service : 9-10°	2022-2024	<b>9.90 €</b>