



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 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP Méditerranée – Val Joanis 2020. Cépages : Marselan, Syrah et Grenache. D'une robe rouge rubis, le nez délicatement épicé révèle des notes de prunes et de cerise. En bouche, la matière se montre fruitée, croquante, onctueuse, avec des notes de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces. A apprécier dès l'apéritif.	Apéritif dînatoire, jambon de Bayonne, pommes de terre aux lardons, mousse de foie de volaille, poulet rôti, Reblochon, ... Service : 16-17°	2022-2024	8.50 €
Bergerac – Epicuria de Tourmentine 2019 (bio). Cépages : 70% Merlot et 30% Cabernet-Sauvignon. Pour le plaisir de nos papilles, une cuvée d'un équilibre unique entre fruits, consistance, boisé et fraîcheur. Des tanins souples et une aromatique gourmande de cassis en font une belle réussite entre puissance et finesse.	Saucisses de canard, cailles farcies aux morilles, filets mignons de porc à la provençale, côtes de porc grillées/barbecue Service : 16-17°	2024-2026	9.50 €
Faugères - Domaine du Météore Léonides 2018 (bio). 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, tout en velours, vous retrouverez ici tout le fruit et toute l'énergie que l'on attend des beaux terroirs de Faugères. Un vin vibrant !	Côte de bœuf au poivre, terrine de gibier, entrecôte au Roquefort, saucisse de Toulouse grillée, fromage Salers ou Cantal A carafer. Service : 16-17°	2024-2026	9.70 €
Vin Blanc :			
IGP d'Oc – Paul Mas 2019 (bio). 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 d'apéritif et de gastronomie.	Apéritif, avocat farci au crabe, bouchée à la reine aux fruits de mer, gambas, gratin de morue, paella,... Service : 7-8°	2022-2024	7.50 €
Vins Rosés :			
IGP Alpes de Haute Provence – Les Coquelicots 2020 (bio). Cépages : Grenache, Cinsault, Vermentino et Muscats. Tout le charme des rosés de Provence est réuni dans cette belle cuvée : très aromatique (fruits exotiques, 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 €
IGP Côtes Catalanes – Florine 2020. Cépages : Grenache, Cabernet-Sauvignon, Macabeu. Avec son nez intense de fruits rouges frais, d'agrumes et ses notes florales ; avec sa bouche ample, fruitée et équilibrée ; sa finale fraîche et croquante., tout est là pour magnifier vos apéritifs et repas printaniers.	Apéritif, cake aux olives, gaspacho de tomates, houmous, pain de courgettes, raviolis au fromage, salade de rougets Service : 8-9°	2022-2023	8.80 €