



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 – OCTOBRE 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Côtes de Provence – Roque Star 2018. Cépages : 65% Mourvèdre, 30% Cinsault et 5% Carignan. Mal connus, les Côtes de Provence rouges sont des vins qui associent des notes de fruits rouges, des tanins riches et élégants ainsi qu'une belle longueur en bouche. Un profil flatteur et gastronomique.	Viandes grillées, osso bucco, filet mignon de porc, pintade farcie, ratatouille, pâtes à la bolognaise, Pélaridon ... Service : 16-17°	2024-2026	8.90 €
Bordeaux – Le Petit Merle 2018. Cépage : Merlot. Voici un Bordeaux qui a l'avantage d'être identitaire de l'appellation avec une belle concentration, tout en étant, fruité et digeste. Equilibre rare à atteindre pour une cuvée qui propose un nez de fruits noirs (myrtille, cassis), des tanins enrobés et une finale souple.	Cailles farcies aux morilles, civet de sanglier, aiguillettes de canard, cèpes poêlés, tourte au poulet, pavé de boeuf... Service : 16-17°	2024-2026	9.50 €
Minervois – Plaisirs d'Eulalie 2019. Cépages : 40% Carignan, 30% Syrah et 30% Grenache. Avec sa robe rouge rubis intense, ce vin aux notes concentrées de cerises et de fruits cuits propose une matière riche et élégante. La preuve en bouteille que corpulence peut rimer avec élégance.	Saucisse de Morteaux aux lentilles, jambon sauce Madère, cassoulet, daube de chevreuil, couscous... Service : 16-17°	2026-2028	9.60 €
Côtes du Rhône Villages Séguret 2019 (bio). Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre. Elevé 9 mois en fûts de chêne américains, cette cuvée est d'une harmonie rare entre note boisées et fruitées, une matière puissante et veloutée, une finale épicée et digeste. Tout l'art de produire un vin à la fois riche et fruité !	Agneau à la tomate, daube de canard aux pruneaux, cerf sauce grand veneur, paupiettes de veau, rôti de sanglier, Salers tradition Service : 16-17°	2026-2028	9.90 €
Vins Blancs :			
Coteaux Bourguignons – Accord majoeur 2020. Cépage : Chardonnay. Les zones les plus méridionales de Bourgogne nous offrent un Chardonnay d'une belle rondeur avec des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot), des notes florales, le tout accompagné par une juste fraîcheur. A savourer de l'apéritif au repas.	Apéritif, moules gratinées, cassolette de noix de St Jacques, tarte aux poireaux, rillettes d'oie, quiche lorraine... Service : 8-9°	2022-2024	8.20 €
IGP Méditerranée Val Jo blanc. Cépages : Chardonnay et Roussanne. Visuellement, c'est avec une robe jaune paille aux reflets dorés que l'on découvre ce vin, par ailleurs doté de jolies notes de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, la matière est gourmande, aromatique et tout en délicatesse	Apéritif, bouchées à la reine, cassolette de gambas, carré de veau au miel, quiche aux champignons, asperges, ... Service : 8-9°	2022-2024	8.50 €