



Les **Vins de Sylvain**  
et autres Merveilles®

Les Vins de Sylvain et autres  
Merveilles  
52, avenue de Paris - 42300 Roanne

Siren : 533 460 663 RCS Roanne  
SARL au capital de 50 000 €  
N° de TVA Intracommunautaire :  
FR5053346066300016



# INVITATION PORTES OUVERTES

**Samedi 2 décembre (10h-12h30 / 14h30-19h)**

**et Dimanche 3 décembre (10h - 12h30)**

**Deux types de produits à déguster !**



**1/ Notre sélection de 6 vins pour les fêtes avec  
5 bouteilles achetées = 1 bouteille offerte\***

Vins Blancs :	Tarif habituel	<b>Tarif au carton (offre 5 + 1)*</b>	Nombre de bouteilles souhaitées
IGP d'Oc Sauvignon 2022	8.50 €	<b>42.50 €</b>	..... = ..... €
Bourgogne 2022	9.60 €	<b>48.00 €</b>	..... = ..... €
<b>Vins Rouges :</b>			
Costières de Nîmes 2021 (bio)	8.50 €	<b>42.50 €</b>	..... = ..... €
St Amour 2019	9.50 €	<b>47.50 €</b>	..... = ..... €
Côtes du Rhône Les vins de Sylvain 2022	9.50 €	<b>47.50 €</b>	..... = ..... €
Médoc 2018	9.80 €	<b>49.00 €</b>	..... = ..... €
<b>Total :</b>			..... €



**2/ Les bières de la brasserie  
costelloise La Limaille avec  
5 bouteilles achetées  
= 1 bouteille offerte\***



\*En cas de panachage, la bouteille offerte sera la moins chère (offre non cumulable avec une autre remise)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Vins de Sylvain et autres Merveilles - 52, avenue de Paris - 42300 ROANNE  
Tél : 04 77 78 00 15 – [www.lesvinsdesylvain.fr](http://www.lesvinsdesylvain.fr) – [contact@lesvinsdesylvain.fr](mailto:contact@lesvinsdesylvain.fr)



Les **Vins de Sylvain**  
et autres Merveilles®

Les Vins de Sylvain et autres  
Merveilles  
52, avenue de Paris - 42300 Roanne

Siren : 533 460 663 RCS Roanne  
SARL au capital de 50 000 €  
N° de TVA Intracommunautaire :  
FR5053346066300016



## NOTRE SÉLECTION DES FETES

### Les vins blancs :

#### IGP d'Oc – Sauvignon 2022 – 8.50 € (cépage sauvignon)

Vallée de la Loire. Très identitaire du cépage le profil aromatique nous oriente vers des notes d'agrumes et de fruits jaunes. La bouche est ronde, grasse, et dotée en même temps d'une touche d'acidité qui lui apporte équilibre et fraîcheur. La finale s'étire sur des notes d'agrumes salivantes. A marier sur : apéritif, guacamole, fruits de mers, saumon fumé, raclette, cassolette de lotte, tourte au thon, fromage de chèvre, .....Garde 2025-2026. Service : 8-9°

#### Bourgogne 2022 – 9.60 € (cépage chardonnay)

Bourgogne. Sa robe jaune paille s'ouvre sur des arômes boisés (toasté, beurre fermier) et des notes de pêche-abricot. L'attaque se montre généreuse, élégante et fruitée, avec un bois présent mais déjà bien intégré. La finale est salivante et fraîche, avec de légers amers qui apportent richesse et complexité. A savourer sur : foie gras, noix de St Jacques, volaille à la crème, blanquette ou ris de veau, bouchée à la reine, boudin blanc grillé, cassolette de langoustines...  
Garde : 2025-2026. Service : 9-10°

### Les vins rouges :

#### Costière de Nîmes 2021 (bio) – 8.50 € (cépages : grenache, syrah, marselan et mourvèdre)

Vallée du Rhône Méridionale. Sa belle couleur grenat aux reflets brillants nous offre un nez expressif, sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. La bouche est gourmande, en harmonie aromatique avec le nez, et dotée d'une finale épicée et réglissée qui accompagne des tanins soyeux et délicats. A déguster sur : carpaccio de bœuf, carré de porcelet grillé, pâté de canard en croûte, tajine d'agneau, St nectaire, Tomme de Savoie... Garde : 2024-2026. Service : 16-17°

#### St Amour 2019 – 9.50 € (cépage gamay)

Beaujolais. D'une couleur évoluée, grenat, tuilée, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, avec une pointe de fruits confits (pruneau). Charnue et délicate, la bouche propose une texture délicate et une belle expression aromatique. Cette cuvée est d'une rare harmonie entre matière fine, fruit et épices. A savourer sur : pintade aux girolles, poularde de Bresse rôtie, rôti de dindonneau, charcuteries fumées, Pont l'Evêque, ... Garde 2025-2026. Service : 16-17°

#### Côtes du Rhône Les vins de Sylvain 2022 – 9.80 € (grenache-syrah-marselan-mourvèdre). Vallée du Rhône Méridionale. Dotée d'une belle robe rubis, cette cuvée s'exprime sur des notes arômes de fruits des bois, de framboise et d'épices douces. La bouche se révèle souple, fruitée, veloutée (avec une texture délicate). Consistance et finesse caractérisent généreux mais peu tannique. A apprécier sur : filet mignon de porc aux figues, terrine de gibier, canard rôti au miel, cerf sauce grand veneur, jambon au Porto, ... Garde 2026-2028. Service : 17-18°

#### Médoc 2018 – 9.80 € - (cépages merlot et cabernet sauvignon)

Bordeaux. Le nez se révèle très expressif sur des notes gourmandes de bourgeons de cassis, de fruits noirs et de poivron. L'attaque est dense, concentrée et fraîche, emportée par de jolies épices douces. Une belle cuvée bordelaise qui réussit à allier puissance de la matière, expression du fruit et finesse de la texture ! Quelques suggestions d'accords : pommes de terre aux truffes, magrets de canard rôtis, agneau de 7 h, civet de lièvre à la royale ou de sanglier, pigeon farci au foie gras, ... Garde 2025-2027. Service 17-18°. A carafer au moins 1 heure avant le service