



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 SEPTEMBRE 2018

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
<b>VDF – Little James Basket Press. Cépage : 100% Grenache.</b> Ce vin produit en Solera nous offre des arômes de roses et de fleurs de romarin. La bouche est douce et souple avec des tanins complètement fondus et une finale sur les épices méridionales.	Plats mijotés de gibiers, viandes rouges, escalope de dinde au curry, pigeon rôti, sauté d'agneau ... Service : °16-17	2018-2020	<b>8.10 €</b>
<b>VDF – Les deux vaches rouges 2017.</b> Cépage : 100% Tannat. Cépage utilisé sur l'appellation Madiran, le Tannat livrera ici une version sur le fruit et la fraîcheur, sur des arômes charmeurs de fruits rouges et une rondeur flatteuse.	Paella, poivrons rouges grillés, thon basquaise, gâteau de pommes de terre, piperade.... Service : 17-18°	2019-2020	<b>8.50 €</b>
<b>Blaye - Côtes de Bordeaux – Château Haut Moulin 2016.</b> Cépages : 85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon. Produit en agriculture biologique, ce vin de Bordeaux se caractérise par un bel équilibre entre un fruit croquant et une matière riche et épicée.	Veau aux cèpes, canard à l'orange, cassoulet, rosbif au four, poulet basquaise, côtelettes d'agneau... Service : 16-17°	2018-2024	<b>9.00 €</b>
<b>Vins Blancs :</b>			
<b>IGP du Gard – Viognier – Iles Blanches 2017.</b> Cépage : 100% Viognier. Le nez est fruité et floral, avec des notes de fruits blancs frais et de fruits exotiques. L'équilibre en bouche est rond, beaucoup de gras et de fraîcheur, avec une bonne persistance aromatique.	Asperges, cuisses de grenouilles, salade niçoise, blanquette de veau, melon, salades tomates mozarella Service : 7-8°	2019-2020	<b>6.50 €</b>
<b>IGP du Lot – Mas des étoiles 2017.</b> Cépages : 60% Sauvignon et 40% Chardonnay. Cette cuvée confidentielle se révèle sur des arômes de fruits secs et de fleurs blanches, tout en élégance. La bouche est ronde et suave, tout en équilibre	Escalope de veau à la crème, sandre au beurre blanc, boudin blanc,... Service : 7-8°	2018-2019	<b>9.00 €</b>
<b>Vin Rosé :</b>			
<b>IGP du Gard – La nuit tous les chats sont gris 2017.</b> Cépage 100% Grenache. Ce vin rosé nous propose un nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Sa bouche, onctueuse et fraîche, sera marquée par des notes citronnées.	Apéritif, carpaccio, caviar d'aubergines, pizzas, escargots, fromages de chèvre, tapenades... Service : 8-9°	2018-2019	<b>5.90 €</b>