



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

PORTES OUVERTES

*Dégustation à la boutique de la
sélection de fin d'année 2018*

Opération 5 bouteilles achetées = 1 offerte*

Samedi 1^{er} décembre (10h-12h30 /14h30-19h)

et Dimanche 2 décembre (10h - 12h30)

Vins Blancs :	Tarif habituel	Tarif au carton (offre 5 + 1)*	Nombre de bouteilles souhaitées
Mâcon Villages Primeur 2018	8.90 €	44.50 €	... x 8.90 € = €
IGP Pays d'Aude – Morillon 2016	9.90 €	49.50 €	... x 9.90 € = €
Vins Rouges :			
Costières de Nîmes – Les Chérubins 2015	6.50 €	32.50 €	... x 6.50 € = €
Languedoc – Les Darons 2016	7.50 €	37.50 €	... x 7.50 € = €
Bordeaux Supérieur – Chât Haut Barry 2010	8.50 €	42.50 €	... x 8.50 € = €
Corbières – Domaine Serres Mazard 2015	8.90 €	44.50 €	... x 8.90 € = €
Côtes du Rhône Julia 2015	10.00 €	50.00 €	... x 10.00 € = €
Coteaux Bourguignons Sous la Croix 2016	10.20 €	51.00 €	... x 10.20 € = €
Italie – Barbera d'Asti 2016	11.00 €	55.00 €	... x 11.00 € = €
Vin Effervescent :			
Clairette de Die Tradition (Bio)	10.50 €	52.50 €	... x 10.50 € = €
		Total : €

**offre valable uniquement sur la même référence*



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

Vins Blancs

Mâcon Villages Primeur 2018 – 8.90 €
Bourgogne. Cépage : 100% Chardonnay. Les primeurs du mâconnais nous réservent plein de surprises : des notes de fruits exotiques, de fleurs blanches, une bouche suave et fraîche. Il sera le compagnon de vos plats de fêtes autour d'un plateau de fruits de mer, de poissons en sauce, moules marinières, fromages fondus... Garde 2019-2020. Service : 6-7°
IGP Pays d'Aude – Morillon blanc 2016 – 9.90 €
Cépage : 100% Chardonnay. Une cuvée originale marquée par des notes de pêche confite et de poire. La bouche est suave, agrémentée d'une touche de sucrosité qui apporte de la douceur sans alourdir le vin (registre proche d'un Coteaux du Layon). A boire en apéritif, sur des St Jacques, une terrine aux raisins... Garde 2019-2020. Service 8-9°.

Vins Rouges

Costières de Nîmes – Clos des Chérubins 2015 – 6.50 €
Vallée du Rhône Sud. Cépages : Grenache et Syrah. Les épices et les fruits noirs sont les dominantes aromatiques de cette cuvée expressive et dense. Un vin qui allie consistance et caractère, à savourer sur des côtelettes d'agneau, un bœuf bourguignon, un chili con carne, une oie rôtie, un coq au vin... Garde 2019-2020. Service 16-17°
Languedoc – Les Darons 2016 – 7.50 €
Languedoc. Cépages : 75% Grenache, 20% Syrah et 5% Carignan. Des notes de fruits (myrtille, prune et mure) et d'épices (cannelle, poivre blanc) pour une cuvée qui conjugue ampleur et tension avec une matière dense et soyeuse. ... A déguster sur une paella, un veau marengo, un rôti de porc, une bavette grillée, ... Garde 2022-2024. Service 16-17°
Bordeaux Supérieur – Château Haut Barry 2010 – 8.50 €
Bordeaux. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Un Bordeaux qui a atteint un bel équilibre puissance- finesse : vous y trouverez des arômes d'évolution (sous-bois, humus, épices, cuirs...) ainsi qu'une texture souple et délicate. A savourer sur : chapon, veau aux giroles, plateau de fromages. Garde : 2020-2022. Service 17-18°.
Corbières – Domaine Serres Mazard – Cuvée Henri Serres 2015 – .8.90 €
Languedoc. Cépages : Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre. Ce vin est une invitation à un voyage aromatique au milieu du thym, du romarin et des lauriers. Sa bouche, suave et puissante, révèle des notes de fruits mûrs, de cassis et de sureau. Appréciez-le sur un lapin aux olives ou un magret de canard. Garde : 2022-24. Service 16-17°
Côtes du Rhône – Domaine Lou Dévet – Julia 2015 – 10.00 €
Vallée du Rhône Sud. Cépage : 100% Syrah. Une très jolie cuvée marquée par des notes de fruits noirs, de violette et de poivre. Une touche soyeuse et structurée aux arômes réglissés vous permettra de la marier à un civet de lièvre ou de sanglier, une épaule d'agneau, une dinde aux marrons... Garde : 2020-2022. Service 17-18° (A carafer)
Coteaux Bourguignons – Sous la Croix 2016 – 10.20 €
Bourgogne. Cépage : 100% Pinot Noir. Une touche de cerise, une pointe de fût de chêne, le tout vous offre un nez délicat et aromatique. La texture de ce Pinot Noir est suave, toute en finesse et en fruit. A apprécier e, apéritif ou sur de belles terrines, des gibiers à plumes, un veau aux cèpes, un plateau de fromages... Garde 2020-2022. Service : 16-17°
Italie – Barbera d'Asti 2016 – 11.00 €
Piémont. Cépage : Barbera. Un voyage sur les beaux terroirs italiens à travers cette cuvée qui présente des arômes de fruits cuits, comme le pruneau. La bouche est dense, fruitée, bien épicée, légèrement boisée et surtout très équilibrée. Une belle longueur en finale. Mariez-le à un faisan aux raisins, des pigeons aux petits pois lardons, une noix de veau braisée ou un chevreuil grand veneur... Garde 2024-2026. Service 16-17°(A carafer)

Vin Effervescent

Clairette de Die – Côté Cairn Tradition – 10.50 €
Vallée du Rhône Sud. Cépages : Muscat à Petits Grains et Clairette Blanche. Produit en Biodynamie, voici une Clairette d'une grande pureté, habillée d'une mousse fine et aérienne, d'un nez intense de fleurs et de fruits frais et doté d'une touche subtile de sucrosité. A Savourer en apéritif, sur un foie gras, un vacherin.... Garde : 2020-2021. Service : 7-8°