



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 – JANVIER 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP Côtes du Lot – Démon Noir Malbec Merlot 2017. Cépages : 50% Malbec et 50% Merlot. Sa belle couleur noir intense offre une belle rondeur en bouche et une intensité aromatique marquée par des notes d'amandes grillées et vanillées sur un coulis de petits fruits noirs.	Apéritif, carpaccio de bœuf, charcuteries, bœuf bourguignon, fromages fondue savoyarde... Service : 16-17°	2020-2022	5.90 €
Costières de Nîmes – Clos des Chérubins 2015. 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 pour de beaux plats d'hiver.	Côtelettes d'agneau, tapas, chili con carne, coq au vin, paella, canard sauvage... Service 16-17°	2019-2020	6.50 €
Corbières - Château de Ribaute 2015. Cépages : Mourvèdre et Carignan. Ce vin à la robe grenat et limpide offre un nez puissant aux senteurs de garrigue et aux notes de fruits noirs et d'épices. La bouche se montre dense et charnue avec des tanins fondus qui laissent augurer un beau potentiel de garde.	Viandes grillées, lapin de garenne, pigeon rôti, côtelettes d'agneau, oie rôtie, tripes... Service : 16-17°	2024-2026	8.00 €
Bordeaux Supérieur– Château Clément 2015. Cépages : 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot et 10% Malbec. Puissant et raffiné à la fois ce Bordeaux 2015 bénéficie de la belle élégance du millésime. Ses arômes de fruits noirs et ses tanins denses raviront les amateurs de vins charnus et subtils.	Gigot d'agneau, paupiettes de veau, cassoulet, civet de lièvre, confit de canard, palombe rôtie... Service : 17-18°	2022-2024	8.50 €
Vins Blancs :			
Côtes Catalanes – Sous la Montagne 2016. Cépage : Carignan. Peu connu dans sa version blanc, le Carignan offre une aromatique sur les fruits blancs avec un zeste de citron. Sa bouche est ronde, ample, très fraîche et désaltérante, dotée d'une finale tonique légèrement citronnée.	Apéritif, plateau de fruits de mer, poissons grillés, cuisses de grenouilles, saumon, fromages/chèvre Service : 7-8°	2019-2020	8.90 €
Languedoc – IGP Pays d'Aude – Morillon 2016. Cépage : 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).	Apéritif, foie gras, crustacés (St Jacques), boudin blanc, dessert aux fruits, vacherin... Service : 8-9°	2019-2020	9.90 €