



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 – MARS 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Côtes du Rhône Villages Suze-La-Rousse 2016. Cépages : Syrah et Grenache. Cette nouvelle appellation nous offre des arômes expressifs, fruités et épicés. La bouche est ronde, souple, consistante et fruité, avec des tanins riches, au corps intense.	Lasagnes, pigeon aux olives, bœuf bourguignon, veau marengo, chili con carne, paella, steak, ... Service : 15-16°	2020-2022	7.50 €
Minervois – Château Festiano 2015. Cépages : Grenache, Mourvèdre et Carignan. Un Minervois au nez puissant, sur des arômes de fruits rouges mûrs et une légère note de cuir. La bouche est ample, présentant un bon volume. Les tanins sont bien posés dans une finale longue et persistante.	Gigot d'agneau, filet de marcassin rôti, saucisses-lentilles, bavette grillée, noix de veau braisée.. Service : 16-17°	2020-2022	7.50 €
Bordeaux Supérieur – Queynac 2015. Cépages : 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon. Un premier nez de fruits rouges, posé sur de délicates notes boisées. La bouche est progressive, avec une attaque souple et fruitée, puis la structure se met doucement en place pour une finale riche et épicée. Une cuvée représentative de ce beau millésime à Bordeaux.	Brochettes d'agneau, paupiettes de veau, magret de canard grillé, grives aux raisins, oie rôtie, filet de boeuf... Service 16-17°	2024-2026	8.50 €
VDF – Château la Colombière – Vinum 2017. Cépage : 100% Négrette. Provenant de Fronton, près de Toulouse, le cépage locale Négrette se caractérise par des arômes poivrés et fruité. En bouche, le vin est délicat, léger et très désaltérant. Un beau vin de copains à découvrir autour d'un apéritif dinatoire par exemple.	Apéritif, thon basquaise, carpaccio de bœuf, boudin noir grillé, plateau de charcuterie, Cantal, ... Service : 16-17°	2022-2024	9.80 €
Vins Blancs :			
IGP d'Ardèche Domaine du Grangeon - Péquelou 2018. Cépage : 100% Viognier. Avec ses arômes de fleurs blanches et de pêche, ce vin fruité et délicat se révélera en bouche par un bouquet aromatique intense.	Cuisses de grenouilles, crustacés, maquereaux, fromage de chèvre, moules marinières, apéritif... Service : 8-9°	2022-2024	7.90 €
Côtes du Rhône Villages Visan – A fleur de pampre 2018 (bio). Cépages : 90% Marsanne et 10% Viognier. Découvrez toute la rondeur et la finesse du cépage Marsanne, associé à l'aromatique florale du Viognier. L'ensemble se dévoile sur des arômes de fruits blancs bien mûrs et sera porté par une belle acidité qui vous permettra de savourer ce vin tout en longueur	Brandade de morue, blanquette de veau, coquilles St Jacques, aioli, sandre au beurre blanc, bouillabaisse... Service : 8.-9°	2022-2024	8.90 €