



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 – MAI 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Bordeaux – Château des Annereaux – l'âne mort 2014. Cépages : 80% Merlot et 20% Petit Verdot. Des arômes de fruits rouges prononcés, une matière dotée de tanins denses et souples et une jolie finale fraîche. Voici un beau Bordeaux accessible et digeste.	Bavette grillée, paupiette de veau, lasagnes, fondue bourguignonne poule au pot, cassoulet ... Service : 17-18°	2020-2022	8.80 €
Côtes du Rhône Villages Visan 2017 (bio). Cépages : Grenache et Syrah de 30 ans de moyenne d'âge. D'une couleur rouge cerise, cette cuvée propose un fruité mûr accompagné de tanins souples et ronds. Très séduisant.	Côte de bœuf, rouelle de porc, jarret de veau, osso buco, paella, ... Service 16-17°	2022-2024	8.90 €
Collioure – Les Hauts de Consolation 2016. Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre. Le nez offre une belle complexité autour de notes d'épices douces, de confiture de fruits rouges avec une pointe garrigue à l'aération. La bouche est consistante et souple, fruitée et fraîche. Une belle harmonie dans une appellation de plus en plus recherchée des amateurs de vins du Roussillon.	Brochettes d'agneau, chevreuil sauce grand veneur, magret de canard grillé, travers de porc, jambon braisé... Service : 15-16°	2022-2024	9.90 €
Vins Blancs :			
IGP d'oc – Château des Crès Ricards 2018. Cépages : 30% Roussanne et 70% Marsanne. D'une couleur jaune clair, cette cuvée exprime des notes élégantes, florales et fruitées. Riche et fraîche, la bouche offre de délicates saveurs de fleur blanches et d'abricot sur une finale longue et fraîche.	Apéritif, fruits de mer, poissons, volailles, salades, fromages à pâte persillée... Service : 8-9°	2020-2021	7.20 €
Vin Rosé :			
IGP Comté Tolosan – Domaine d'Homs Tradition. Cépages : Malbec et Merlot. Voici un rosé atypique du sud-ouest dévoilant un fruit très généreux. Sa texture riche, fruitée et épicée le destine principalement aux barbecues d'été.	Poissons grillés, saucisse de Toulouse, tapenades, beignets de langoustine... Service : 7-8°	2020-2021	6.40 €
IGP d'Oc – La Cigale 2018. Cépages : Syrah et Grenache. Un rosé fruité et gourmand proposant une texture délicate posée sur des arômes de bonbons acidulés et de fruits rouges. Un compagnon d'apéritif et de repas.	Salades, crudités, steak tartare, thon basquaise, carpaccio de boeuf... Service : 7-8°	2020-2021	7.50 €