



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 – JUIN 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Vallée du Rhône – Vins de Vienne - Reméage 2017. Cépage : 100% Syrah. Proche du style St Joseph, cette cuvée très identitaire du cépage Syrah dévoile de délicats arômes de violette, de fruits noirs et d'épices. En bouche, il s'offre sur une jolie consistance toute en rondeur et en fruit. Un beau vin d'été.	Escalope de dinde au curry, magret de canard au poivre vert, poulet rôti, sauté d'agneau, civet de lièvre ou de marcassin, ... Service : 16-17°	2022-2024	8.50 €
Languedoc – St Chinian 2016. Cépages : 50% Syrah et 50% Grenache, Carignan et Mourvèdre. Teinte rouge grenat avec une belle limpidité. Le nez et la bouche sont sur une dominante de petits fruits rouges et d'épices. L'ensemble est gourmand, construit, équilibré et offre une finale sur de jolis amers chocolatés.	Terrines, travers de porc, ratatouille, bavette grillée, faisan aux raisins, râble de lièvre, langue de boeuf... Service : 16-17°	2020-2022	9.20 €
Bourgogne – Côte d'Auxerre 2017. Cépage : 100% Pinot Noir. Une belle robe rubis étincelante, avec un nez allant sur les fruits rouges confit comme la cerise, la fraise des bois et la framboise. Un vin gourmand et friand, très flatteur. Des saveurs de fruits en bouche qui se retrouvent dynamisées par une fraîcheur minérale.	Apéritif, charcuterie, viandes rouges, boeuf bourguignon, plateau de fromages, côte de veau, ... Service : 16-17°	2020-2022	9.30 €
Vin Blanc :			
Bourgogne Aligoté – Domaine Sorin Coquard 2017. Cépage : 100% Aligoté. Le millésime 2017 offre de belle note de fleurs blanches d'aubépine. En bouche se dévoile une douce minéralité, tandis que sa rondeur apporte richesse et équilibre, sans oublier une belle complexité aromatique	Escargots, crustacés, cabillaud, gougères, andouillette, grenouilles, viandes blanches à la crème, Brillat Savarin... Service : 7-8°	2020-2022	7.90 €
Vins Rosés :			
Minervois – Château d'Agel – Les bonnes 2018. Cépages : Cinsault, Grenache et Syrah. Jolie robe d'un rosé très pale et d'une grande brillance. Dotée de notes fruitées avec une pointe d'épices, d'une bouche intense, fraîche et très fruitée. Un rosé de caractère et de plaisir.	Apéritif, caviar d'aubergines, crudités, salade niçoise, pizzas, melon, tomates farcies... Service : 7-8°	2020-2022	7.50 €
IGP Alpes de Haute Provence – Les Coquelicots 2018 (bio). Cépages : Grenache, Cinsault, Vermentino et Muscats. Tout ce qui fait le charme des grands vins de Provence est réuni dans cette belle cuvée rosé : à la fois fruité et floral, rond, délicat, minéral et long en bouche. Une gourmandise à apprécier tout l'été !	Apéritif, beignet de langoustines, carpaccio de saumon, tomates-mozzarella ou farcies... Service : 8-9°	2019-2020	8.60 €