



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 – SEPTEMBRE 2019

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Côtes du Rhône – Soleyrade 2018 (bio). Cépage : Grenache et Syrah. Travaillé en agriculture biologique, cette cuvée propose des arômes de cerise, fruits noirs et garrigue. Elle révèle une texture juteuse, fruitée, croquante et peu tannique. Un beau vin plaisir.	Apéritif, aïoli, tapenades, carpaccio de bœuf, saucisses-lentilles, plateau de fromages... Service : 16-17°	2022-2024	7.90 €
Minervois – Château d'Agel – Les Bonnes 2017. Cépages : Syrah, Grenache et Carignan. Avec son nez intense de mine de crayon et de fruits mûrs (cassis, cerise, framboise), sa bouche charnue bien équilibrée, ce Minervois gouleyant est facilement accessible à tous les palais.	Entrecôte grillée, rôti de porc, bouchée à la reine, hachis Parmentier,... Service : 16-17°	2024-2026	8.50 €
Vins Blancs :			
IGP Côtes de Gascogne – Signature 2018. Cépages : Colombard et Gros Manseng. Fraîcheur et vivacité, voilà ce que nous inspire de vin : le nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques tandis que la bouche bénéficie d'une attaque vive et fraîche, pour conclure sur une longueur aromatique intense.	Fruits de mer, sandre au beurre blanc, apéritif, fromages de chèvre, soupe froide de courgette à la menthe, rillettes... Service : 7-8°	2019-2020	5.80 €
Côtes du Rhône – Promesse 2017. Cépages : Roussanne, Marsanne, Grenache et Viognier. Un véritable bouquet aromatique autour des fleurs et de fruits blancs, du printemps en bouteille ! La bouche est ronde, suave, fraîche, tout en équilibre.	Apéritifs, sushis, aïoli, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, tarte aux abricots... Service : 7-8°	2020-2021	6.70 €
Vins Rosés :			
IGP du Gard – La nuit tous les chats sont gris 2018. Cépage 100% Grenache. Ce vin rosé nous propose un nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Sa bouche, onctueuse et fraîche, sera marquée par des notes citronnées.	Apéritif, carpaccio, caviar d'aubergines, pizzas, salade de tomate mozzarella, tapenades... Service : 8-9°	2019-2020	5.90 €
Faugères – Abbaye Sylva Plana 2018 (bio). Cépages : 80% Cinsault, 10% Syrah et 10% Grenache. Ce vin bio présente une très belle robe de couleur rose pâle. Avec une bouche fruitée et élégante, il se révèle intense et fin avec de beaux arômes de fleurs de garrigues.	Grillades de poissons et de viandes, cuisine asiatique, veau marengo, poivrons rouges grillés, ... Service : 8-9°	2020-2021	8.00 €