



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 – FEVRIER 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP d'Oc – Syrah 2018. Cépages : 100% Syrah. Cette cuvée dévoile au 1 ^{er} nez des arômes épicés, poivrés et violette. L'aération l'oriente vers des notes de cassis et une pointe toastée. En bouche: il se révèle rond, mûr et floral, avec une bonne acidité en milieu de bouche et une finale persistante sur des notes de tabac.	Tourte à la viande, steak tartare, magret de canard, bœuf carottes, planche mixte fromages et charcuterie Service : 17-18°	2024-2026	6.80 €
Cahors – Infini Malbec 2016. Cépage : 100% Malbec. Un Cahors loin de l'image du vin puissant en alcool et tannique. A l'inverse, une version de Cahors fine et épurée qui garde une matière opulente et généreuse mais qui sait rester digeste tout en révélant un beau fruit.	Cassoulet, chou farci, confit de canard, daube de bœuf, pot-au-feu... Service : 17-18°	2018-2019	6.90 €
IGP Vallée du Paradis – Château Gléon 2018. Cépages : 75% Cot et 25% Merlot. Une appellation bien nommée car voici un vin frais, fruité, épicé et structuré. Ses arômes de garrigue ensoleillée et ses tanins veloutés le destinent à des plats consistants et épicés	Civet de sanglier, agneau grillé, tajine de poulet, veau au romarin, caille aux raisins, maroilles... Service : 16-17°	2022-2024	7.50 €
Bourgogne Côte Chalonnaise Tête de Cuvée 2014. Cépages : 100% Pinot Noir. D'une belle couleur rouge rubis-grenat, ce vin s'ouvre sur des notes typiques du cépage (cerise, groseille) et se montre souple et fruité en bouche, tout en délicatesse et en équilibre.	Filet de charolais, fondue bourguignonne, veau aux cèpes, terrines de gibiers, coulommiers... Service : 16-17°	2020-2021	9.90 €
Vins Blancs :			
Côte du Roussillon – Le Clos 2018. Cépages : 80% Vermentino et 20% Grenache. Le nez s'exprime sur une belle richesse aromatique, porté sur des fruits à chairs blanches comme la pomme et la poire, mais aussi sur des arômes floraux. En bouche l'attaque est fraîche, avec un mélange de fruits et d'épices, le cépage Vermentino apporte beaucoup d'arômes. Ce vin possède aussi un légers gras qui confère au jus un bon équilibre.	Apéritif, tapas, crustacés, poissons en tartare ou à la plancha, quiche lorraine, rognons de veau à la crème, brochette de lotte aux épices, ... Service : 8-9°	2022-2024	8.40 €
Muscadet Sèvre et Maine – Cuvée Prestige 2018 Cépage : Melon de Bourgogne. D'une belle couleur jaune claire, ce Muscadet nous offre des arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Eu bouche, il dévoile de la rondeur et du fruit, le tout savamment porté par une pointe de minéralité.	Croquettes de crevettes, fromages fondus, filet de St Pierre à la crème, fruits de mer, gratin de poireaux, moules-frites, quiche saumon-épinards... Service : 7-8°	2024-2026	8.90 €