



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 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Minervois – Château Festiano 2017. 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°	2022-2024	7.80 €
Grignan Les Adhémar – Emiliane 2014. Cépages : 65% Syrah et 35% Grenache. Ce vin méridional a préservé ses notes de fruits rouges ainsi qu'une touche de violette. La bouche est concentrée sans être tannique, servie par une texture suave et fondante.	Gibiers en sauce, couscous, côte de bœuf grillée, lièvre à la royale, gigot d'agneau... Service : 17-18°	2021-2022	8.80 €
Bourgogne – Côte d'Auxerre 2018. Cépage : 100% Pinot Noir. Une belle robe rubis étincelante, avec un nez éclatant de fruits rouges (cerise, 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, bœuf bourguignon, plateau de fromages, côte de veau,... Service : 16-17°	2022-2023	9.50 €
Bordeaux – Château Bonnange – Le Petit Merle 2017. Cépage : 100% Merlot. Voici l'expression d'un Bordeaux original : avec ses notes de fruits noirs et d'épices, une structure souple et croquante, on est loin de l'archétype des Bordeaux tanniques et lourds dans leur jeunesse. Un Bordeaux gourmand comme l'on aimerait en croiser plus souvent.	Apéritif, croque-monsieur, hachis Parmentier d'agneau, lasagnes, carpaccio de bœuf, pintade rôtie, tartare de thon rouge Service : 17-18° A carafes.	2022-2024	9.80 €
Vins Blancs :			
IGP d'Oc – Paul Mas 2018 (bio). Cépage : 80% Chardonnay et 20% Grenache. Avec une dominante florale-fruits blancs et des notes originales de coing et de mangue, cette cuvée se révèle riche et ample en bouche, avec beaucoup de fraîcheur en finale. Un beau vin de gastronomie	Avocat farci au crabe, bouchée à la reine aux fruits de mer, gambas, gratin de morue, paella,... Service : 8-9°	2022-2024	7.50 €
IGP Ile de Beauté – Biancu Gentile 2018. Cépage : 100% Biancu Gentile. Un nez très expressif, sur des notes d'agrumes et de fruits de la passion, avec une touche florale. En bouche, ce vin est tout en harmonie : fruit, rondeur, belle vivacité. Un équilibre rare à découvrir au travers d'un cépage autochtone de l'île de beauté.	Coppa corse, calamars frits, boudin blanc, thon à la mayonnaise, pain de légumes, coquilles St Jacques, fromage de brebis Service : 7-8°	2022-2024	8.50 €