



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 – JUILLET 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Vallée du Rhône – IGP Méditerranée – Les Ramières 2019 (bio). Cépages : Alicante et Grenache. Sans sulfites ajoutés, Frédéric Julien a conçu cette cuvée à partir d'un cépage rare, l'Alicante, assemblé au classique Grenache. Le tout nous offre un vin fruité, gourmand, souple et digeste, une véritable friandise !	Apéritif, viandes grillées, poulet rôti, lasagnes, omelette aux herbes, terrines, saucisses-lentilles Service : 17-18°	2022-2024	7.90 €
Côtes d'Auvergne – Boudes 2018. Cépages : Gamay et Pinot Noir. A partir d'une couleur rouge rubis brillante, ce cru d'Auvergne développe des notes expressives de petits fruits rouges. En bouche, il se montre concentré, avec des tanins suaves et plein de fruits.	Aligot de Laguiole, St Nectaire fermier, rouelle de porc, rognons de bœuf, andouillettes, choux farci Service : 15-16°	2022-2024	9.20 €
Fitou - La tire 2019. Cépages : 60% Carignan et 40% Syrah. Une belle aromatique autour de la fraise, de la réglisse et des épices. Ce Fitou offre une matière souple, fruitée et gourmande. Une cuvée digeste à apprécier sur les apéros et autres barbecue d'été.	Apéritif, brochette de bœuf, paupiettes de veau, rôti de porc aux olives, ballotine de canard... Service 16-17 °	2022-2024	9.50 €
Vin Blanc :			
IGP Alpes de Haute Provence – Les Coquelicots 2019 (bio). Cépages : Vermentino. Ce cépage est l'un des plus expressifs de la Haute Provence, là où la fraîcheur des Alpes lui apporte une exubérance d'arôme peu commune. Pur, il exprime de façon très expressive ses parfums de fruits exotiques et de cèdre, tout en fraîcheur et minéralité.	Apéritif, avocats farcis au thon, fromage de chèvre, crudités, gambas flambées, moules marinières au vin blanc, paella,... Service : 8-9°	2022-2024	8.60 €
Vins Rosés :			
Corbières – La Tour Fabienne 2019 (bio). Cépages : Syrah, Grenache, Mouvèdre et Cinsault. Au 1 ^{er} coup d'oeil, la couleur donne à ce rosé l'image d'un fruit bien mûr que l'on aime croquer. En bouche, le vin confirme cette sensation de jus de fruit fermenté, gourmand, délicat et envoûtant !	Assiette de charcuterie, carpaccio de saumon, pizza végétarienne, poisson à la sauce tomate Service : 8-9°	2021-2022	7.50 €
Côtes du Rhône – Domaine Lou Dévet 2019. Cépages : 65% Grenache et 35% Syrah. Cette cuvée révèle un panier de fruits rouges au nez. Ample et généreux, le vin est doté de la fraîcheur nécessaire pour un équilibre rare. Une invitation au plaisir !	Apéritif, quiche aux légumes, tomate mozzarella, asperges rôties à la feta, cake aux poissons Service : 7-8°	2021-2022	9.80 €