



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 – AOÛT 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP d'Oc – Les Javelles Mourvèdre 2017. Ce cépage méditerranéen qui a fait la réputation des Bandols nous offre un bouquet intense de fruits noirs (mûres) et d'épices ainsi qu'une matière dense et aromatique, complétée par une finale douce et vanillée.	Tomates farcies, canard laqué, côtes d'agneau grillées, fondue au Mont d'Or, veau aux cèpes... Service : 16-17°	2022-2024	7.10 €
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 €
Bordeaux – Graves – Château Bel Air Gallier 2016. Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Ce beau vin bordelais dévoilera une large palette aromatique autour des fruits rouges, des épices et du cacao. Avec une structure tannique à la fois concentrée et délicate, il enrobera votre palais par sa puissance et son onctuosité.	Côte de bœuf, noix de veau braisée, jambon sauce madère, Cantal au lait de Salers, magret de canard, tournedos Rossini... Service : 17-18°	2024-2026	9.80 €
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, Mourvèdre 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 €