



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 2020

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
IGP d'Oc – Paul Mas Cuvée 1892 – 2018 (bio). Cépages : Carignan, Grenache, Mourvèdre et Cabernet-Sauvignon. Avec sa robe grenat, brillante, aux reflets violacés, ce vin s'ouvre sur de belles notes de fruits noirs et d'épices. Les tanins sont souples et fondus, une cuvée sur le fruit mais qui ne manque pas de délicatesse	Apéritif, paella, côtes d'agneau, moussaka, poulet rôti au romarin, ratatouille niçoise, Service : 16-17°	2024-2026	7.50 €
Castillon – Côtes de Bordeaux – Grimon 2014 (bio). Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet-Franc et 10% Cabernet-Sauvignon. Vous aimerez sa robe rouge intense très profonde, mais c'est au nez que ce vin vous surprendra le plus dans une explosion d'arômes de petits fruits rouges mêlés à des notes de réglisse et d'épices.	Grillades, rôti de bœuf aux cèpes, daube de canard aux pruneaux, cassoulet, araignée de porc, côtes de veau grillées, St Nectaire... Service : 17-18°	2022-2024	9.80 €
Régnié Vieille Vignes 2018 – Domaine de Colette 2018. Cépage : 100% Gamay. Produit sur des vignes d'une moyenne d'âge de 55 ans, ce cru Régnié offre de beaux arômes de framboise. Une matière veloutée et croquante lui confèrent un charme tout particulier.	Jarret de porc aux lentilles, potée auvergnate, terrine de cailles, lapin aux légumes, gratin dauphinois Service : 15-16°	2022-2024	9.90 €
Vins Blancs :			
IGP d'Ardèche – Chardonnay 2019. Cépage : 100% Chardonnay. Fraîcheur et vivacité, voilà ce que nous inspire de vin. Des arômes fins de fleurs d'acacias, rondeur et fraîcheur en bouche, une finale salivante, tout est là pour profiter de ce vin dès l'apéritif ou pour vos repas de fin d'été.	Fruits de mer, sandre au beurre blanc, apéritif, fromages de chèvre, soupe froide de courgette à la menthe, rillettes... Service : 7-8°	2021-2022	5.90 €
Languedoc – Château de Lascaux 2018 (en conversion bio). Cépages : 50% Vermentino, 20% Roussanne, 20% Marsanne et 10% Viognier. Des notes de fleurs blanches, suivies de pêche et de mangue, pour un vin qui allie volume et fraîcheur tout en conservant ses arômes floraux et exotiques, sans sucre résiduel.	Truite aux amandes, risotto de volaille, paella aux fruits de mer, pâtes carbonara, pain de légumes, quiche lorraine... Service : 7-8°	2022-2024	8.50 €
Vin Rosé			
Coteaux Bourguignon 2019. Cépage : 100% Gamay. Avec sa robe rosé orangée, cette cuvée présente un nez délicat autour des arômes de fraise, avec un zest d'agrumes. Doté d'un bel équilibre autour du fruit, de la fraîcheur, c'est un vin salivant et digeste. Une réussite !	Apéritif, salade à la feta, plateau de charcuteries, cake au saumon, mousse de thon, œuf mimosa ... Service 8-9°	2021-2022	7.50 €