



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 – NOVEMBRE 2020
SELECTION INTERNATIONALE
Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Afrique du Sud – Footprint 2019. Cépages : 50% Merlot et 50% Pinotage. Dotée de jolis arômes de prune et de mure, cette cuvée offre un corps souple et fruité, tout en délicatesse, avec une petite pointe d'épice en finale qui apporte juste ce qu'il faut de longueur et de finesse.	Apéritif, tapas, canard aux olives, escalope de veau, tournedos, terrine de faisan, rillettes de canard... Service : 16-17°	2022-2024	8.70 €
Portugal – Douro - Eleivera 2017. Cépage : 100% Touriga Nacional. Un nez intense d'arômes floraux (violette), de fruits noirs (mure) avec une pointe minérale provenant des sols de schistes de la région du Douro. Le vin présente un beau volume en bouche, suave et élégant à la fois. La dégustation se termine sur des notes d'épices avec une belle longueur aromatique.	Pierrade de bœuf, sauté de porc aux herbes, jambon braisé au Porto, agneau aux tomates et basilic, confit de canard, Cantal,... Service : 16-17°	2022-2024	8.90 €
Italie – Pouilles – Primitivo 2019. Cépage : 100% Primitivo. Ce cépage rouge très courant dans la région des Pouilles offre des vins aux arômes amples, légèrement épicés, persistants et puissants, le tout posé sur une matière aux tanins soutenus et à la finale fraîche.	Plateau de charcuteries, gnocchis à la bolognaise, pâtes aux aubergines et au parmesan, côtes de veau... Service : 17-18°	2024-2026	9.50 €
Australie – Victoria – Shiraz Mathilda 2017. Cépage : 100% Syrah. Des arômes profonds de fruits noirs et d'épices, très représentatifs du cépage. Cette version australienne offre une matière dense et souple, avec des tanins soyeux et élégants, et cette finale épicée qui le dote d'une belle longueur. Prêt à boire mais avec un joli potentiel de garde.	Chevreuril grand veneur, viandes grillées, civet de sanglier, épaule d'agneau, pindateau rôti, faisan... Service : 17-18°	2024-2026	9.90 €
Espagne – Ribeira Del Duero. Cépage : 100% Tempranillo. Un vin très expressif sur des arômes de fruits noirs et de légères notes boisées. Avec un corps d'une grande richesse, des tanins soyeux et une forte concentration, c'est un vin destiné aux plats d'hiver qu'il ne faudra pas hésiter à oxygéner en carafe.	Oie farcie aux marrons, tournedos rossini, chili con carne, bœuf bourguignon, lapin à la moutarde,... Service : 16-17°	2022-2024	9.90 €
Vin Blanc :			
Allemagne – Bassin du Rhin – Schiferkopf Sylvaner 2017. Cépage : 100% Sylvaner. Redécouvrez ce cépage qui se dévoile d'abord sur des notes de fleurs blanches (acacia) puis des arômes fruités (coing, pêche). Avec une attaque souple et ample, la bouche se structure autour de la fraîcheur aromatique et termine sur des notes de fleurs blanches.	Choucroute garnie, blanquette de veau, gratin de poireaux au jambon, langouste à la crème,... Service : 8.9°	2022-2024	8.30 €