



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 – JANVIER 2021

Par 6 panachables = - 10%

Vins Rouges :	Accords mets-vins T° de service	Garde max.	Tarif
Cahors Les Blousons Noirs 2018. Cépage : 100% Malbec. Doté d'une jolie robe violine profonde, cette cuvée révèle un nez intense de fruits noirs, mûre, myrtille avec une touche mentholée. La bouche est fruitée, soyeuse et équilibrée sur des tanins fondus où le fruit domine en finale	Canette rôtie au miel, carré de mouton, côte de bœuf forestière, filet de biche, terrine de sanglier,... Service : 16-17°	2022-2024	7.50 €
IGP Coteaux des Baronnie – Merlot 2016 (bio). Cépage : 100% Merlot. D'un rouge profond, grenat, au nez d'eucalyptus, de groseille, de fruits rouges. Une bouche avec beaucoup de rondeur où la finesse des tanins donne une belle harmonie à un élevage 12 mois en foudre de chêne.	Entrecôte à la tapenade, tournedos de bœuf, onglet à l'échalote, gigot d'agneau au romarin,... Service : 16-17°	2024-2026	9.80 €
Brouilly – Château de la Terrière 2018. Cépage : 100% Gamay. Le nez est très aromatique avec des arômes de fruits printaniers de fraise et framboise. La bouche se montre ronde, toute en finesse avec une finale minérale transmise par le terroir de granit rose décomposé.	Steak tartare de bœuf, burger, cuisses de poulet farcies, jambon cuit au foin, cervelle de canut,... Service : 17-18°	2022-2024	9.80 €
Corbières – Château le Bouis – Cuvée R 2015. Cépages : Grenache, Syrah et Carignan. Un Corbières à la robe intense au rouge profond, au nez franc sur des notes de fruits à noyau confiturés et de tapenade. En bouche, il en impose dès l'attaque par son ampleur et sa puissance et, sans faiblir, dévoile une trame de tanins denses, fins et soyeux, laissant une impression de rare harmonie. De l'élégance, du style et du goût.	Civet de lièvre, tajine d'agneau, cassoulet, pavé de bœuf aux cèpes, aiguillettes de canard au miel, Aligot de laguiole... Service : 16-17°	2022-2024	9.90 €
Vins Blancs :			
IGP Côtes de Gascogne – Domaine Fontan 2019. Cépages : Sauvignon – Gros Manseng. Une belle aromatique autour des fruits exotiques et des agrumes pour une cuvée qui présente un zest de sucre résiduel, une belle amplitude en bouche et une finale toute en douceur.	Apéritif dinatoire, foie gras, bleu d'Auvergne, filets mignons de porc à l'orange, salade de fruits frais, soupe asiatique Service : 7-8°	2021-2022	8.20 €
Roussette du Bugey – Domaine Dubreuil. Cépage : 100% Altesse. Cette cuvée à la robe jaune pâle, au nez fleuri et fuité (violette, coing), s'offre sur une matière à la fois moelleuse, persistante et très riche. Un vin du Bugey doté d'une belle acidité qui lui confère harmonie et finesse. A découvrir.	Fondue, raclette, tartiflette, fruits de mer, escargots, moules marinières, truite meunière, Mont d'Or,... Service : 8-9°	2022-2023	9.80 €