

HOE U KUNT BESTELLEN :

- online via www.masdintras.fr
- via telefoon, brief of fax

LEVERINGSKOSTEN :

- wanneer u voor de uiterlijke besteldatum min. 6 fl. bestelt, betaalt u **GEEN leveringskosten**. Wij leveren zelf, 10 tot 60 dagen na uw uiterlijke besteldatum. Belgische / Nederlandse belastingen zijn bij de prijs inbegrepen.

- voor een **dringende** bestelling of **na vermelde data** kunnen wij **pakketten met 18 flessen van 750ml naar keuze** via de post verzenden, tegen bijgaand tarief, **ZONDER extra transportkosten**.

Opgelet: verzending op deze manier is mogelijk maar moet wel uitzonderlijk blijven. Hoewel in dit geval de belastingen in Frankrijk worden betaald, blijft de prijs voor u hetzelfde.

Graag ontvangen wij de dure postverpakking bij een volgende levering retour!

BETALING

- u bent **al klant** : aanbetaling is niet nodig, betaling geschiedt na levering door overmaking naar onze bankrekening bij de Belgische KBC in Luik. (contant betalen bij levering is natuurlijk ook mogelijk, hoewel wij de voorkeur geven aan overmaking).

- u bent een **nieuwe klant via Internet** : u maakt een aanbetaling van 50% van het factuurbedrag over op onze rekening in Luik, het resterende bedrag maakt u na levering over.

Onze bankrekening in België :

t.n.v. GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères
vanuit Vlaanderen : KBC Luik n°732-0020228-06
vanuit Nederland : IBAN BE85 7320 0202 2806
SWIFT/BIC CREGBEBB

NB: het is niet mogelijk online te betalen op onze website www.masdintras.fr

LICHTGEWICHT FLESSEN

Ongeveerd wegen onze flessen slechts 300 gram terwijl een klassieke fles 450 tot 550 gram weegt. Omgerekend betekent dat een energiebesparing van -30 tot -40% tijdens het productieproces en het vervoer van de flessen.

Onze kurken zijn uit natuurlijk kurk gemaakt. Ze worden gefabriceerd in een beschermde productiezone en dragen bij aan het instandhouden van een arbeidscreërende en milieuvriendelijke activiteit. Omdat de kurken 100% natuurlijk zijn kunnen ze gewoon bij het groene afval.

Ook dit maakt deel uit van onze filosofie, naast onze conversie naar biologische wijnbouw.



Het hele jaar, vrijblijvend wijnproeven in onze wijnkelder!

Wij zijn van maandag tot zaterdag
geopend van 13.30 uur tot 18.30 uur
en 's ochtends op afspraak.

Gesloten op zon- en feestdagen.

Rondleiding in de wijnkelder mogelijk op afspraak.

wijnproefavonden **thuis**

Voorafgaand aan de tournee organiseren we
wijnproefavonden bij onze klanten thuis, in
België of in Nederland.

Vraag ons hiernaar, of kijk op onze website
voor vrije data in uw regio !

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F-07400 Valvignères
Tél. (+33) 04.75.52.75.36 - Fax 04.75.52.51.62

Email contact@masdintras.fr

Site WWW.MASDINTRAS.FR





TARIEVEN EN BESTELDATA

mas d'intras

*Vallis
Vimaria*

BENELUX 2012



UITERLIJKE BESTELDATA

voor door Denis ROBERT
verzorgde wijnleveringen:

20 maart 2012

Levering uiterlijk eind mei.

20 september 2012


Levering uiterlijk eind november.

Buiten deze data is verzending per post **het hele jaar door mogelijk**, per 18 flessen van 750ml, zonder bijkomende kosten. Graag ontvangen wij de dure postverpakking bij een volgende levering retour!

TARIEF 2012 voor de Benelux - bestelbon (1)

mas d'intras
Vallis
Vinaria

Geldig van 01/02/2012 tot 31/01/2013 voor wijn die geleverd wordt in België of Nederland. Bestellen kan tot op de data vermeld in de brief, zolang de voorraad strekt.

Inhoud	Kleur	Volgorde & Ref.	 Coteaux de l'Ardeche	Aantal flessen per doos	Aantal dozen	Totale aantal flessen	Prijs per fles voor de BENELUX	Totaal bedrag
375ml	rood	01 ME10A	- Mini Merlot 2010	12			2,90 €	
		02 AL10A	- Mini Cuvée d'Alphonse 2009, daarna 2010	12			3,50 €	
	rosé	03 IS11A	- Mini Cuvée Isidora 2011	12			3,00 €	
	wit	04 MO11A	- Mini Cuvée Montagnère 2011	12			4,20 €	
500ml	rood	05 AL10B	- 50cl Cuvée d'Alphonse 2009, daarna 2010	12			4,60 €	
	rosé	06 IS11B	- 50cl Cuvée Isidora 2011	12			3,90 €	
	wit	07 VI11B	- 50cl Viognier 2011 (zoet)	6	Zolang de voorraad strekt		7,50 €	
750 ml	rood	08 RU75	- Cuvée Rustique	6			4,00 €	
		09 CS10	- Cabernet-Sauvignon 2006, daarna 2010	6			4,50 €	
		10 CA11	- Carignan 2011	6			4,90 €	
		11 ME10	- Merlot 2007, daarna 2010	6			5,30 €	
		12 HE08	- Cuvée des Helviens 2008 - Bronzen medaille in	6			5,50 €	
		13 TN08	- Grenache "Trace-Nègre" 2008	6			5,80 €	
		14 HE07	- Cuvée des Helviens 2007	6			6,00 €	
		15 AL10	- Cuvée d'Alphonse 2009, daarna 2010	6			6,30 €	
		16 CS11	- Cabernet-Sauvignon 2011	6	Verkrijgbaar vanaf zomer 2012		6,40 €	
		17 FE08	- Cuvée Ferdinand 2008	6			6,60 €	
		18 TN10	- Grenache "Trace-Nègre" 2010 - Gouden med. Parijs	6			6,90 €	
		19 DA05	- Cuvée du Dardaillon 2005	6			6,40 €	
		20 DA06	- Cuvée du Dardaillon 2006	6			6,60 €	
		21 FE05	- Cuvée Ferdinand 2005	6			7,40 €	
		22 SY09	- Syrah "La Souche" 2009	6			7,70 €	
		23 DA07	- Cuvée du Dardaillon 2007	6			7,90 €	
24 FE09	- Cuvée Ferdinand 2009	6			8,20 €			
	rosé	25 RS75	- Rosé de Pays	6			4,50 €	
		26 IS11	- Cuvée Isidora 2011	6			5,20 €	
		27 MO11	- Cuvée de la Montagnère 2011	6			6,90 €	
	wit	28 CH10	- Chardonnay 2010	6			7,90 €	
1500 ml	rood	29 ME06M	- 150cl Magnum Merlot 2006	1			12,00 €	
		30 AL07M	- 150cl Magnum Cuvée Alphonse 2007	1			14,00 €	
BIB	rood	31 BAS05	- Rood 5 liter "Cuvée des Assibrats"	1			16,80 €	
		32 BES05	- Rosé 5 liter "Cuvée Estivale"	1			17,00 €	

(1) accijnzen, ecoheffing, BTW, levering inbegrepen.

Te betalen (bedrag hiernaast in het blauwe vak herhalen a.u.b) :

Proefpakketten	Aantal dozen	Prijs per doos incl.	Totaal bedrag
n°1 - 3 fl. rosé (1 RS75, 2 IS11*)		14,90 €	
n°2 - 3 fl. wit (2 MO11, 1 CH10*)		21,70 €	
n°3 - 6 fl. rood <i>relatief licht en fruitig</i> (1RU75, 1CA11, 1 HE08, 1 TN08, 1 HE07, 1 FE08*)		32,80 €	
n°4 - 6 fl. volle rode wijnen (ME10, AL10, TN10, SY09, DA07, FE09*)		42,30 €	
n°5 - 6 fl. onze voorkeur (AL10, TN10, SY09, DA07, FE09, MO11 *)		43,90 €	
n°6 - 12 fl. uit het assortiment : (CS10,CA11, ME10, HE08, AL10, FE08, TN10, SY09, DA07, FE09, IS11,MO11*)		75,90 €	

Totaalbedrag proefpakketten (incl. belasting)

Nevenstaand totaalbedrag hier herhalen a.u.b:

Leveringskosten	- op vermelde data (vanaf 6 flessen)	gratis	0.00 €
	- via de post: pakket van 18 fl. (750 ml) het hele jaar door mogelijk	gratis (graag ontvangen wij de postverpakking retour bij een evt. volgende levering)	

Te betalen eindbedrag:

* voor verklaring van de codes, zie tarief, kolom "Ref."

GRATIS FLESSEN: voor een bestelling van minimaal 24 flessen ontvangt u 1 fles cadeau (6 flessen bij 120 fl. en 18 flessen bij 240 fl.).


INKLARING: levering van de wijn door onszelf is gratis. Belgische /Nederlandse belastingen (accijnzen, ecoheffing, BTW) zijn inbegrepen.

BETALING: zie ommezijde.

Naam: _____ Tél.: _____
 Voornaam: _____ GSM: _____
 Adres: _____
 Postcode: _____ Fax: _____
 Woonplaats: _____ Datum en handtekening: _____
 E-mail: _____


GAEC du Mas d'Intras: voor adresgegevens z.o.z.

RODE wijnen (in flessen)

 - "Cuvée Rustique" 12,5 of 13° een lichte, fruitige wijn voor **dagelijkse consumptie**. Blend: **50% Grenache plus diverse druivenrassen** in variërende proporties.


 - **Cabernet-Sauvignon 2010** 14° met de typische aroma's van groene paprika en zwarte bessen. Lekker bij **rood vlees**.

 - **Carignan 2011** 13,5° een authentieke wijn van een lokale druif. Purperrood, met aroma's van zoete kersen, gedroogde pruimen en gekookte abrikozen. Lekker bij **kalfsvleesragout, gegrild vlees, verse vijgen**.


 - **Merlot 2010** 14° robijnrood en fruitig. De smaak herinnert aan zwarte bessen en bosbessen. Om te drinken bij een **salade met spekjes**.


- "**Cuvée des Helviens**": **50/50 Grenache, Syrah**.

 - **2008** 13° licht en kruidig (nootmuskaat, kruidnagel, peper), een goede begeleider van **vleeswaren**.

 - **2007** 13,5° meer fruit en minder kruiden dan in millésime 2008. De aardbeien en de kruiden in de Grenache harmoniseren perfect met het rijke karakter en de typische bosviooltjessmaak van de Syrah. Een goede combinatie met bv. **lamsbout**.

- "**Grenache Trace-Nègre**" **100% Grenache**.

 - **2008** 14,5° licht, kruidig en peperachtig (zwarte en witte peper), smaakt iets naar zoethout. Ideaal met **gegrild of wit vlees**.


 - **2010** 15° krachtig en warm, ontwikkelt aroma's van specerijen, zoethout, rode bessen en aardbeien. Om het temperament wat in toom te houden is deze wijn het beste bijna koud te drinken, bij eendenborst of reebout.


 - "**La Cuvée d'Alphonse**" **2010** 13,5° **66% Merlot & 34% Syrah**. Een fruitige, krachtige en diepe wijn met zachte tannines. Het boeket herinnert aan bosviooltjes en overrijpe bosbessen, tabak en rabarbertaart. Het is een soepele wijn die is aan te raden bij **vlees, wild en kaas**.





 - **Cabernet-Sauvignon 2011** 13,5° krachtiger dan millésime 2010, beschikbaar vanaf zomer 2012. Om te drinken bij **licht gebraden rundvlees**.


- "**Cuvée du Dardaillon**": tanninerijke blend van **Merlot en Cabernet-Sauvignon** met 12 maanden vatrijping. 


 - **2006** 14° diep en met een neus vol zwarte bessen. De droge tannines zijn in de loop van de tijd ronder geworden. Om deze wijn optimaal tot zijn recht te laten komen is het goed hem een uur voor serveren in een karaf over te schenken.

 - **2007** 14° krachtig en rond, met aroma's van paprika, kirsch en cacao. Beide wijnen zijn lekker bij **wildschotels** of **kalkoen met kastanjes**.


 - **Syrah 2009** 14° onderging een maceratie van 28 dagen, en rijpte 12 maanden op eiken fusten. Krachtig en karakteristiek (vanille, bosviooltjes, zoethout, anijs). Een mooie wijn die zich nog enkele jaren zal blijven ontwikkelen. Heerlijk bij in Syrah **gemarineerd wild zwijnenvlees**. 


- "**Cuvée Ferdinand**" : een blend van drie oude lokale druivensoorten: **Syrah, Grenache, Carignan**. Door 12 maanden fustrijping (in 4 jaar oude vaten), kregen deze wijnen een aangename smaak van hout en vanille. 

 - **2009** 14° soepel en rond, vol in de mond, en met betoverende aroma's van heide, zoethout, gekookte pruimedanten, zwarte bessen en gekookte kastanjeschil. Deze wijn is nu al lekker om te drinken (bv. bij een **wildschotel** of bij **gerechten met rood vlees**) maar kan ook bewaard worden.

 - **2008** 13,5° kruidig, met peper en vanille, maar een stuk **lichter** dan de 2009. Probeert u deze wijn eens bij een **Provençalse schotel**.


ROSE wijnen (in flessen)

 - **Rosé de Pays** 13,5° Een blend van **70% Merlot, 15% Syrah en 15% Grenache**. Een frisse, fruitige en dorstlessende wijn om te drinken bij zomerse maaltijden. Hij is lekker bij bv. **pizza's en salades**.

 - "**Cuvée Isidora**" **rosé 2011** 13°: Vlezig, rond, maar tevens fris. Met de geur van rozen en aroma's van kersen, rode bessen en banaan. Lekker bij **gevogelte, gegrild vlees, vleeswaren** of als **aperitief**. Blend: **40% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan, 10% Cinsault**.


WITTE wijn (in flessen)

 - **Cuvée de la Montagnère 2011** 14°: **70% Chardonnay, 30% Sauvignon**, 30 HI/ha. Het ronde, fruitige karakter van de Chardonnay gecombineerd met de minerale finesse van de Sauvignon resulteert in een ronde, frisse en lichte wijn die goed smaakt bij **visgerechten** en **zeevruchten**, maar ook perfect is als **aperitief**.

 - **Chardonnay 2010** 14° bereid in en gerijpt op (4 jaar oude) eiken fusten. Met een goudgele kleur en aroma's van gekookte kastanjes, vanille, caramel, vlierbloesem, kokosnoot. Hij smaakt naar kastanjes, hazelnoot en kruidkoek. Om koel te serveren, bv. bij **forefilet met amandelen, kip**, of als **aperitief**. 

 - **Viognier 2011** 16° van overrijpe druiven, lekker als **aperitief**, of bij **foie gras** of een **nagerecht**. Millésime 2012 zal waarschijnlijk als een drogere wijn gevinifieerd worden.

Wijn in wijnzakken (BIB) van 5 liter

 - **Rood "Cuvée des Assibrats"** ong.13° fruitig en krachtig. De smaken van rode en zwarte bessen mengen zich met de aroma's van heide en zoethout. Een ideale begeleider van **eenvoudige maaltijden**.


Druivensoorten voornamelijk **Merlot en Grenache**.

 - **Rosé "Cuvée Estivale"** : identiek aan de Rosé de Pays waarvan u hiernaast een beschrijving vindt.

Wanneer kan men de wijn drinken ?

 **Standaard glas** : om nu te drinken of binnen 1 of 2 jaar (wijn, die klaar is om gedronken te worden en niet beter wordt bij opslag)

 **Standaard glas en liggende fles** : wijn, die nagenoeg klaar is om gedronken te worden, maar die nog 2 à 3 jaar kan worden bewaard.

 **Liggende fles** : wijn die nog te jong is om gedronken te worden, die beter zal zijn over 2 à 3 jaar, of zelfs nog meer jaren, indien bewaard in een koele kelder.

CONVERSIE NAAR BIOLOGISCHE WIJNBOUW

Het mag voor het eerst op de etiketten worden vermeld !

Dit is het 3^e en laatste jaar van onze conversie naar biologische landbouw.

Op de wijnen van 2011 vindt u de vermelding "wijn afkomstig van druiven uit conversie naar biologische landbouw". Het millésime 2012 zal dan het eerste zijn dat officieel de vermelding 'AB' mag dragen.

Door deze conversie voelen we ons meer en meer in harmonie met de wijngaard en met onze wijn. De ervaring die Raphaël opdeed bij zijn vorige werkgever op een biologisch wijndomein is daarbij van grote hulp. In onze folder "Respect voor Natuur en Milieu" die in 2012 is geactualiseerd, vindt u meer informatie.



VAKANTIE IN INTRAS !

Denis en Emmanuel hebben twee vakantie-appartementen ingericht in de familiale Mas



Denis heeft de verhuur van de vakantiewoning hervat. Het is de woning die van 1972 tot 1994 door Alphonse en Françoise verhuurd werd. Emmanuel heeft het appartement van tante Jacqueline

en oom Michel als vakantiewoning ingericht. Een verblijf in een van deze grote, rustieke appartementen is een goedkope manier om onze schone lucht te komen inademen!

De minimumverhuur is een weekperiode, van zaterdag 16 uur tot zaterdag 10 uur.



De woningen bieden plaats aan 4 tot 6 personen (tot 10 personen in overleg).



BODEMWERK

ONZE WERKTUIGEN ZIJN STEEDS MEER GEPERFECTIEERD

We hebben onlangs twee nieuwe machines aangeschaft voor het bodemwerk, die we vanaf dit voorjaar gaan inzetten. Ons oude materiaal was nog in goede staat en heeft al een afnemer gevonden. We zochten naar makkelijker wendbaar gereedschap dat nog beter de wijnstokken ontziet.

De **Actisol** kan de hele breedte van een rang wijnstokken in één keer omploegen. Door zijn tanden kan de bodem zowel aan de oppervlakte als in de diepte los worden geploegd, en het onkruid kan ermee gewied worden. Hierdoor kan de schone en goed doorluchte bodem het regenwater beter opnemen.



Een of twee op de drie rijen wijnstokken hebben ondergroei, d.w.z. dat daar gras gezaaid is. Bij regen en onweer houdt het gras de bodem bijeen waardoor de tractor door de wijngaard kan rijden, zonder vast te komen zitten en zonder de bodem te veel aan te drukken. In het voorjaar en in de zomer wordt het gras tussen de rijen één tot drie maal gemaaid.

Het werk 'onder de rijen' en tussen de wijnstokken komt erg precies en vereist het gebruik van een uitschuifbare machine die de wijnstok niet beschadigt.

Afhankelijk van de bodemsoort en de leeftijd van de wijngaard gebruiken we onze **Tournesol**, een hydraulische machine die achter de tractor kan worden bevestigd en



die de bodem los maakt, of de **intercep** die onder de tractor tussen de wielen kan worden bevestigd en die met een uitschuifbaar lemmer het gras maait en de grond kan ploegen.

En verder ... hoeft er "alleen nog" maar wat worden bijgewerkt met de schop ☺!



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères
Tél. +33 (0)4.75.52.75.36 - Fax +33 (0)4.75.52.51.62
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr



Het leven op de

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Februari 2012

Nieuwsbrief n°7



2011 – ONZE EERSTE
VIIGNIER

Op 30 augustus 2011 hebben we voor het eerst en met de hand onze overrijpe Viognier geoogst. We presenteren deze aromatische wijn op 2, 3 en 4 maart tijdens onze Open Huis Dagen. Er zijn maar 1300 flessen van deze wijn geproduceerd, zorg dat u er snel bij bent wanneer u interesse heeft!

Misbruik van alcohol kan de gezondheid schaden, gebruik het daarom met mate.

AURÉLIEN BLEEF EN MARCUS KWAM



Aurélien, die naar ieders tevredenheid 4 jaar lang stage bij ons liep, heeft zijn studie afgerond. We hebben hem aangeboden om parttime bij ons te blijven werken. In de toekomst zal hij het familiebedrijf overnemen in Gras, 10 km bij ons vandaan. Zijn vader is nog jong en dus kan Aurélien voorlopig parttime op beide bedrijven werken.

Marcus komt uit Berlijn en kwam vorige zomer bij ons binnen lopen, op zoek naar een bijbaantje. Tijdens de zomermaanden is hij gebleven om te helpen in de wijnkelder, en nu verblijft hij afwisselend in Berlijn en in de Ardèche. Hij is goed in het team opgenomen en zolang hij zich bij ons prettig voelt mag hij zeker blijven!



HET HUIDIGE TEAM



Het team van de Mas d'Intras bestaat uit: Denis (sinds 1986), Sébastien (2005), Ida (2003), Raphaël (2010) en Gaëlle (2010).



Samen met Aurélien en Marcus hebben we nu een team van 7 medewerkers. Daarvan zijn er 3 in parttime dienstverband.

Opa Alphonse en Oma Françoise staan nog steeds klaar om waar nodig een helpende hand te bieden: Alphonse (82½) is altijd beschikbaar in noodgevallen, en Françoise (80½) brengt dagelijks de kinderen naar school met haar zwarte Polootje. Beide zijn goed gezond en genieten van een actief

pensioen. Ze vervelen zich geen moment!



2012...

We wensen iedereen een gezond 2012 en denken in het bijzonder aan al onze vrienden, familieleden en klanten, jong of minder jong, die tegen ziekte moeten vechten.

SCHALIEGAS

DE HARDE STRIJD VAN 2011

LIJKT IN 2012 NOG HOGER OP TE GAAN LOPEN!

Onze wijngaarden worden direct bedreigd door plannen voor onconventionele gasboringen. De strijd tegen deze plannen is in 2011 hoog opgelopen. Er waren veel voorlichtingsavonden en vergaderingen, in eerste instantie bedoeld om te begrijpen wat er gaande was en daarna om de situatie te kunnen analyseren, protesten te organiseren en uiteindelijk om te zoeken naar positieve oplossingen.



De strijd van de afgelopen 12 maanden is niet in 12 regels samen te vatten. Voor meer informatie verwijs ik u door naar de speciale flyer over energietransitie!

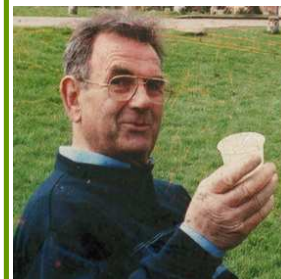


DANK AAN DE VRIENDEN

DIE AL 30 JAAR MET EEN GLIMLACH

VOOR ONS KLAAR STAAN !

Onze neef Bruno, die ons sinds 1983 trouw ontving in de regio Parijs, is op 75-jarige leeftijd overleden.



Bruno maakte deel uit van de mensen die in verschillende regio's van grote steun zijn geweest voor Alphonse en Françoise toen zij in 1982 de Mas d'Intras stichtten. Bruno was altijd betrokken en behulpzaam en is in december

2000 zelfs met Denis op levertournee geweest naar Duitsland en Denemarken.

Ook andere dierbare vrienden, in Frankrijk en elders in Europa zijn de afgelopen jaren van ons heengegaan. We willen graag hulde brengen aan alle gastvrije mensen die door hun toewijding en vriendelijkheid dit mooie wijnavontuur dat al 30 jaar duurt, mogelijk hebben gemaakt en nog steeds maken.

Het leven gaat verder, in het goede humeur en met de Hoop die zo kenmerkend waren voor Bruno ☺.

MILLÉSIME 2011

DE KELDER IS VOL... MET GOEDE WIJNEN !

De afgelopen jaren hadden we steeds te maken met kleine oogsten, maar in 2011 was er een vroege en royale opbrengst.

Op 15 augustus kon de wijnoogst beginnen. Na een droog en zacht voorjaar, was het in juli fris en vochtig waardoor de wijngaard weer kon aansterken. In augustus was het daarentegen juist weer droog en warm, en dat was ideaal voor een oogst van kwaliteit. Goed nieuws voor de wijnboeren, die de kelder hebben kunnen vullen, maar ook voor de gelukkige drinkers... die blij zullen zijn met het resultaat !

