

SERVERINGSTEMPERATUR

Rosée & **hvidvine** serveres kolde (køleskab, 8 til 10°C).
Rustique, Grenache og Carignan er lette "hverdagsvine", som drikkes let afkølede (10 til 12° C).

Helviens og Trace-Nègre er lidt tungere vine, som også serveres let afkølede (14° C).

Merlot, Cabernet, Alphonse, Syrah, Dardaillon og Ferdinand er kraftige vine der serveres let tempererede (ikke mere end 16° C max.).

Husk, en vin opvarmes hurtigt, når den står på bordet!

ÅBNING AF VINFLASKEN

Vores vine er produceret naturligt, de skal ånde!

Vores rødvine har godt af at blive åbnet eller dekanteret før servering, således at vinen iltes. Åbning (ikke dekantering) af en flaske nogle timer før servering giver en gradvis iltning, som højner vinens smag og kvalitet.

Når en flaske rødvin er åbnet, bør den drikkes inden for 2-4 dage. En åbnet flaske rose- eller hvidvin, der står i køleskab, kan derimod holde sig op til 2 uger.



NATURLIGT PRODUCERET VIN KAN INDEHOLDE BUNDFALD

For at bevare og fremme smagsegenskaberne bliver vores vine ikke filtreret, hvilket kan medføre aflejringer på bunden af flaskerne.

Af hensyn til dit helbred har vi ikke tilsat nogen som helst kemikalier for at klare eller konservere vinen. De rene forhold i vores produktion betyder, at vi i flere år har produceret vin uden nogen som helst form for tilsætningsstoffer — kun sulfid i meget begrænset mængde.



EMBALLERING OG MILJØ

Siden 1982 har vi anvendt lette glasflasker, hvorved vi belaster miljøet mindre under fremstilling og transport (tom eller fuld) og sparer brugen af 30 tons glas årligt. Den økonomiske besparelse bliver anvendt til indkøb af dyrere naturkorkpropper af meget høj kvalitet. Det er vores vinfilosofi at understøtte plejen og driften af de portugisiske korkegetræsskove, og samtidig sparer vi miljøet for forurening med plastikkorkpropper. Du kan også hjælpe med at skåne miljøet ved at leverer de tomme vinkasser tilbage til os - rene og omhyggeligt åbnede (hvis vi kommer med en leverance, eller du besøger os i Intrás). Vi genbruger dem gerne.



Administration af din private vinkælder Lagerholdbarheden for de sidste 6 årgange

Kvalitet af årgangene	Usædvanligt god	
	Specielt god	
	Normal	
	Dårligere end gennemsnit	
Lagerholdbarhed	Skal modnes ved lagring	
	Smager godt, modner videre ved lagring	
	Bør drikkes inden for 1 til 2 år	
	X Vinen er meget gammel, drik den nu!	
	Vinen er ikke fremstillet dette år	



Alphonse à Beaune, en 2005, devant des vins de 1929.

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Montagnère	X	X				
Rosé de Pays	X		X			
Isidora rosé		X				
Cuvée Rustique	X	X	X			
Grenache						
Carignan						
Merlot						
Merlot 1500ml						
Cabernet-Sauv.						
Helviens						
Alphonse						
Alphonse 1500ml						
Trace-Nègre (Gre.)						
Syrah						
Dardaillon (fût)						
Ferdinand (fût)						

BESKRIVELSE AF VORES VINE SAMT MENUFORSLAG

Mas d'Intras
Vallis
Vimaria


Efterår 2008



Det er en ren smagssag, "hvilken vin der smager godt til lejligheden"... hovedsagen er, at vinen smager dig og dine venner, når den drikkes. Det, det i sidste ende kommer an på med vin, er ikke, om den er for ung, for gammel eller for kold, men at der er en god stemning!


Denis & Emmanuel 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

Vores rødvine

 - "**Cuvée Rustique**" 12,5%: Det er en let vin, der kan ledsage hele måltidet. Vinen er ideel til hverdagsbrug, når man har lyst til en let vin. Vinen drikkes ung og efter behov let afkølet – **til dagligdags retter**


Druesammensætning: **50% Grenache** plus forskellige druetyper alt efter aftapning.

 - **Grenache 2007** 12,5%: Denne rene Grenache er krydret og let og bør drikkes afkølet (14 - 16° C) på varme dage og til lette sommerretter, **som salat og pizza.**

 - **Carignan** 12%: Denne gammeldags druesort er på grund af dens meget ofte for store høstudbytte ikke særlig populær. For os er den imidlertid en lidenskabelig reference til identiteten af vinens dal (Valvignères). Denne alkoholfattige og purpurrøde vin produceres på vinmarker fra 1954 og 1987, og med et lille høstudbytte har det givet en vin med en dejlig smag af kirsebær.

På grund af det lave alkoholindhold, er den ideel til varme sommerdage - **til kalv, grillretter og friske figer.**


 - **Merlot 2006** 13,5%: Vinen er rubinrød, frugtig og rund i munden. Denne typiske merlot har en rigtig bouquet af røde frugter: Blåbær, solbær, kirsebær... drik den til kød fra **okse** eller **vildsvin.**


 - **Cabernet-Sauvignon 2006** 13,5%: Vinen er kraftig og dyb, fyldig, typisk Cabernet-Sauvignon. Aromaen minder som alle vore Cabernet-Sauvignon om solbær og blåbær - **er ideel til rødt oksekød.**

 - "**Cuvée des Helviens**" 2004 13%: Vinen er en smagfuld sammensætning af **40% Syrah** og **60% Grenache**, to typiske druesorter i Ardèche med karakter som vores landskab: kraftig, stærk og dog blød og rund,

med en duft af lakrids, brombær og viol. Du bør prøve vinen til **lammekød og pølsebord.** Vinen har en stjerne i vinbogen Hachette 2006.




 - **Cuvée d'Alphonse 2006** 14%: Er resultatet af en blanding af **66% Merlot** og **34% Syrah.** Vinen har ligget 30 dage på masken og er blevet frugtig, kraftig og dyb. Dens bouquet minder om viol og meget modne røde frugter som blomme og blåbær... Den serveres til blandt andet **rødt kød, ost samt vildsvin.**

 - **Grenache "Cuvée Trace-Nègre" 2006** 15%: En usædvanlig Grenache fra det gamle vinbjerg, der blev tilplantet i 1970. Vinen fik i 2007 en sølvmedalje i Paris. Den er rund, varm og smager efter mere. Aromaen udfolder en duft af jordbær og lakrids. Drik den afkølet, så dens varme glød undertrykkes. Den passer til **andebryst og råvildt.**




 - **Syrah 2006** 14%: Vinen har ligget 28 dage på masken. Blade fra vinstokkene er sorteret fra med håndkraft. Bouqueten er typisk Syrah (viol), en usædvanlig vin som først bør drikkes fra 2010. Fremragende til **vildsvin marineret i Syrah.** Vinen fik i 2007 guldmedalje i Paris.



 - "**Cuvée du Dardaillon**" 2005 14%: af **Merlot** og **Cabernet-Sauvignon**, lagret 12 måneder på egetræsfade. Vinen er moden, righoldig og fin. Bør serveres fra karaffel til **vildt og kalkun med kastanjer.**





 - "**Cuvée Ferdinand**" 2006 13,5%: Består af **40% Grenache, 40% Syrah** og **20% Carignan.** Druesorterne er de 3 bedste gammeldags typer. Vinen er blød og rund, stadig lidt ung, men kan drikkes nu – bl.a. til **vildt** og




typiske retter fra Provence. Vinen har en fortryllende aroma af timian, og efter 12 måneder på egetræsfade har den en dejlig, men diskret note af vanilje og træ. Tøv ikke med at drikke årgang 2006 før årgang 2005.

Rosévine

 - **Rosé de Pays 2006** 12%: Denne vin er en blanding af **Grenache** og **Cinsault**, den er tør, let og frugtig og kan nydes ved enhver lejlighed i løbet af sommeren. Bør serveres kold til **pizza** og **salater.** Endelig igen en rosé, der ikke er for kraftig.


 - "**Cuvée Isidora**" 2007 13,5%: En rosévin, som vil glæde rødvinselskere, da den har krop, er generøs og fyldig, men trods alt er meget levende og frugttagtig. Den er ideel til **kylling, grillet eller kogt lyst kød.**
Sammensætning: **Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot.**


Hvidvine

 - **Cuvée de la Montagnère 2007** 14%: Sammensat straks ved høsten af **50% Chardonnay** og **50% Sauvignon** med et lavt udbytte (mindre end 30 hl/ha). I årgang 2007 er der en fin balance mellem den runde frugttagtige smag fra Chardonnay, og den fine, friske smag af mineraler fra Sauvignon. Vinen er levende og koncentreret. Server den til **fisk** og **skaldyr** eller ganske enkelt som **aperitif.**

Hvordan skal man behandle vinen ! :

 **Stående flaske:** skal drikkes hurtigt eller i løbet af 1 til 2 år (vin der er klar til at drikke vinder sjældent ved at blive gemt)

 **Flaske paa skraa:** vin der næsten er klar til at drikke, men kan gemmes 2 til 3 år.

 **Liggende flaske:** vin der endnu er for ung til at drikke, den bliver bedre af vente 2 til 3 år, og i en kold vinkælder