

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

**Rosés** et **blancs** se servent frais (réfrigérateur 8 à 10°C)  
**Rustique, Grenache et Carignan**, vins légers "de tous les jours", sont à boire frais (10 à 12°C).

**Helviens et Trace-Nègre**, moins légers, sont à boire également un peu frais (14°C).

**Merlot, Cabernet, Alphonse, Syrah, Dardaillon et Ferdinand**, plus corsés, sont à boire légèrement chambrés sans plus (pièce non chauffée, 16°C max.).

**Attention, un vin sur table se réchauffe vite !**

## OUVERTURE DES BOUTEILLES

**Nos vins, naturels, ont besoin de respirer !**

Nos vins rouges gagnent tous à être carafés (ou simplement ouverts) avant de les servir (de juste avant à quelques heures, selon votre prévoyance).

L'oxygénation progressive d'une bouteille de vin rouge ouverte (et non carafée) améliore souvent le vin pendant quelques heures, mais une bouteille ouverte doit être bue dans les 2 à 4 jours.

Un rosé ou un blanc ouverts se conservent par contre 2 semaines au réfrigérateur.



## VIN NATUREL, PEUT DÉPOSER

Afin de préserver l'intégralité de leurs qualités gustatives, **nos vins rouges ne subissent pas de filtration fine**, d'où un risque de dépôt naturel plus ou moins léger.

De même, **aucun additif chimique n'est ajouté pour prévenir le dépôt naturel** de tartre ou de couleur. Nos vins se conservent plusieurs années, protégés uniquement par une quantité limitée de sulfites.

## EMBALLAGE ET ENVIRONNEMENT

L'utilisation de **bouteilles allégées** nous permet d'économiser 30 tonnes (!!!) de verre neuf par an.



Nos **bouchons en liège naturel** respectent la philosophie du vin, soutiennent **l'indispensable entretien des forêts portugaises** et épargnent à l'environnement la pollution due aux bouchons plastiques.

**Rendez-nous les cartons vides**, propres et ouverts sans dommages, nous les réutilisons !



## Gestion de votre cave à vins

Potentiel de garde des 7 derniers millésimes

Qualité des Millésimes	Millésime exceptionnel	
	Millésime réussi	
	Millésime normal	
	Millésime un peu moins réussi	
Potentiel de Garde	A garder (se bonifie, il est dommage de le boire)	
	Se bonifie encore, mais s'apprécie déjà bien	
	Est à sa maturité optimale, à boire dans les 2 ans	
	X Ce vin est trop vieux... buvez le rapidement !	
	Pas de cuvée	



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

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>Cuvée Rustique</b>		X	X	X			
<b>Grenache</b>	X						
<b>Carignan</b>	X						
<b>Merlot</b>							
<b>Merlot 1500ml</b>							
<b>Cabernet-Sauv.</b>							
<b>Helviens</b>		X					
<b>Alphonse</b>	X						
<b>Alphonse 1500ml</b>							
<b>Trace-Nègre (Gre.)</b>			X				
<b>Dardaillon</b>							
<b>Syrah</b>	X						
<b>Ferdinand</b>							
<b>Rosé de Pays</b>		X	X	X			
<b>Isidora rosé</b>	X	X	X	X			
<b>Montagnère</b>	X	X	X	X			
<b>Chardonnay</b>							

## DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

*mas d'intras*  
 Vallis Vinaria



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.












Printemps 2010

La bonne température, l'âge d'un vin ou le plat l'accompagnant se décident par la connaissance du vin, mais surtout en écoutant son goût personnel.

Ces quelques pages vous aideront à approcher une dégustation optimale de chaque vin. Bonne lecture et... à votre santé !


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](http://WWW.MASDINTRAS.FR)  
 Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)


## Vins ROUGES en bouteilles

-  - "Cuvée Rustique" 12,5° léger, fruité, vin de **consommation journalière**. 50% Grenache, autres cépages selon cuvée.
-  - Grenache 2007 12,5° épicé, léger, vin sans prétention à servir frais sur des **salades**, des **pizzas** ou pour tout repas d'été.
-  - Carignan 2009 13° vin authentique "à l'ancienne", fermentation spontanée. Couleur pourpre, arômes de fruits rouges. Boire sur **blanquette de veau**, **grillades**, **figues fraîches**.
-  - Merlot 2007 13,5° rouge rubis, fruité, bouche charnue rappelant la fraise, la myrtille, le cassis et la cerise noire. A essayer sur une **salade de gésiers**.
-  - Cabernet-Sauvignon 2006 13,5° typé poivron-vert et cassis, rouge intense, à goûter sur une **viande rouge**.
-  - "Cuvée des Helviens" 2008 13°  poivré et épicé (noix muscade, clou de girofle), léger. 50% Grenache, 50% Syrah, accompagne à merveille les **charcuteries**.
-  - "Grenache Trace-Nègre" 2008 14,5° léger, poivré (poivre noir et poivre blanc), épicé, réglissé (zan) et gouleyant, il sera idéal sur une **grillade** ou une **viande blanche**.
-  - "Cuvée d'Alphonse" 2005 14° 66% Merlot et 34% Syrah, fruité, corsé et profond. Bouquet rappelant la violette, les fruits rouges très mûrs (pruneau, myrtille...). A servir sur **viandes**, **fromages**, **sanglier**...
-  - "Cuvée d'Alphonse" 2007 13,5° semblable au 2005, parfum de tabac, de mûre sauvage. A boire après le 2005.
-  - "Cuvée des Helviens" 2007 13,5° (lot 2) : rond, gouleyant, savoureux assemblage de 50% Grenache et 50% Syrah. La cerise griotte et les épices du Grenache s'harmonisent parfaitement à la richesse et à la typicité violette de "la" Syrah. Servir sur un **gigot d'agneau**.




-  - Cabernet-Sauvignon 2007 14° corsé, très profond (poivron-vert, cassis, marc de café), concentré. A essayer sur une **pièce de bœuf saignante**. 
-  - "Grenache Trace-Nègre" 2007 14,5° puissant, rond, chaud, il développe de surprenants arômes d'épices, de réglisse, de groseille et de fraise. A boire presque frais, pour contrôler son tempérament, sur un **magret de canard** ou un **chevreuil**. 
-  - "Cuvée du Dardaillon" 2006 14° 60% Merlot et 40% Cabernet-Sauvignon. 12 mois en fûts de chêne. Profond et tannique, à apprécier sur des **gibiers** ou une **dinde aux marrons**. 
-  - "Cuvée Ferdinand" 2008 13,5° issu de trois cépages ancestraux - 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan - il est épicé, poivré et vanillé. Élevé 12 mois en fûts de chêne. Essayez-le sur un **plat provençal**. 
-  - Syrah 2007 14° macéré 28 jours, vignes effeuillées à la main, corsé et typé (violette, zan, anis), une belle réussite qui s'épanouira quelques années. Excellent sur un **sanglier, mariné** à "la" Syrah ! 
-  - "Cuvée Ferdinand" 2007 14° 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan. Ce vin souple et rond, plein en bouche, dégage un bouquet de chocolat et des arômes de garrigue, de pruneau cuit, de bourgeon de cassis... 12 mois en fûts de chêne (de 4 ans) lui donnent une agréable patine boisée (vanille, peau de châtaigne bouillie). Jeune, il se laisse cependant déjà boire sur un **gibier**. 

## Vins ROSÉS en bouteilles



-  - Rosé de Pays 2008 13° assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah. Fruité, vif et désaltérant, il se boit à toutes les occasions en saison chaude. Vin d'été, parfait sur des **pizzas** ou des **salades composées**.





-  - "Cuvée Isidora" rosé 2009 13° composé de Syrah et de Grenache, charnu et rond mais avec une belle vivacité. Nez fraise et banane. Accompagne à merveille **volailles**, **grilla-des**, **charcuteries d'Ardèche** ou même l'**apéritif**.

## Vins BLANCS en bouteilles

-  - Cuvée de la Montagnère 2009 13° 50% Chardonnay, 50% Sauvignon, 30 HI/ha. Le fruit du Chardonnay, associé à la finesse minérale du Sauvignon, donnent un vin frais, vif, fruité et léger à boire sur des **poissons**, des **fruits de mer** ou même à l'**apéritif**.
-  - Chardonnay : vinifié et élevé en fûts de chêne, couleur jaune d'or. Servir frais, par exemple sur un **filet de truite aux amandes**, une **volaille** ou à l'**apéritif**. 
- 2008 13° vif, nez caramel, fleur de sureau, bouche noisette, pain d'épices. 2009 14° profond, nez vanille, noix de coco, bouche châtaigne.

## Vins en BIB de 5 litres

-  - Rouge "Cuvée des Assibrats" 13° env.: relativement léger et fruité, composé de plusieurs cépages. Allie groseille et cassis à des senteurs de garrigue et de réglisse. Compagnon idéal des **repas simples de chaque jour**. Cépages: Merlot, Grenache, Cinsault, Carignan - susceptible de variations.
-  - Rosé "Cuvée Estivale" 12,5° env.: vin à servir très frais, fruité et vif. Accompagne à merveille les **repas d'été**, **barbecues**, **charcuteries**, **pizzas** ou **salades mixtes**. Cépages: Cabernet, Grenache, Cinsault, Merlot.

-  **SYMBOLES** indiquant la garde des bouteilles :
-  **Verre debout** : à boire rapidement ou dans les 1 à 2 ans (vin prêt à boire ne gagnant plus à être gardé)
-  **Verre debout avec bouteille couchée** : vin qui peut déjà être apprécié, mais qui continuera à se bonifier pendant au moins 2 ans.
-  **Bouteille couchée** : vin encore trop jeune, qui sera meilleur dans 2 à 3 ans, ou même plus en cave fraîche.