

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

**Rosés** et **blancs** se servent frais (réfrigérateur 8 à 10°C)  
**Le Rustique**, vin assez léger "de tous les jours", est à boire plutôt frais (10 à 12°C).

**Carignan, Helviens, Trace-Nègre et vins de 2008**, 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

<b>Qualité des Millésimes</b>	Millésime exceptionnel	
	Millésime réussi	
	Millésime normal	
	Millésime un peu moins réussi	
<b>Potentiel de Garde</b>	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	



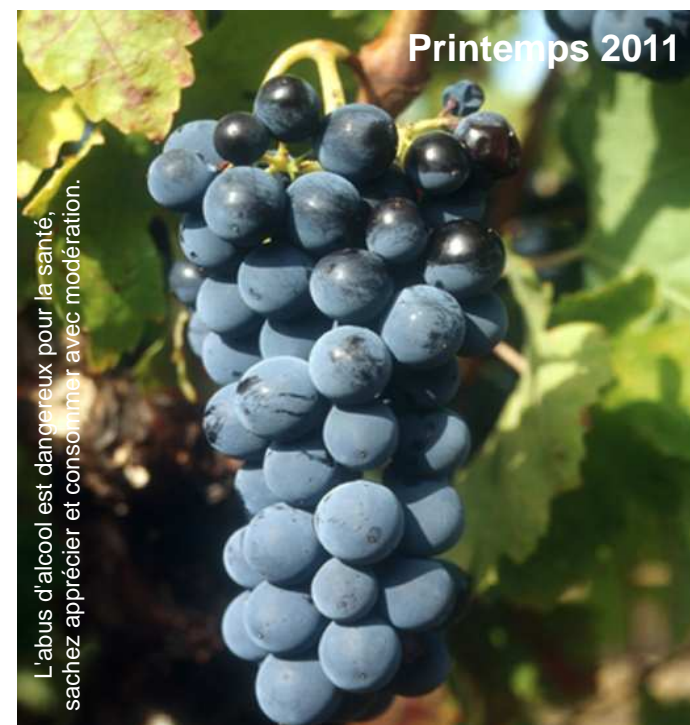
Alphonse à Beaune, en 2005, devant des vins de 1929.

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Cuvée Rustique</b>	X	X	X	X			
<b>Grenache</b>							
<b>Carignan</b>			X				
<b>Merlot</b>							
<b>Merlot 1500ml</b>							
<b>Cabernet-Sauv.</b>							
<b>Helviens</b>	X						
<b>Alphonse</b>							
<b>Alphonse 1500ml</b>							
<b>Trace-Nègre (Gre.)</b>		X					
<b>Dardaillon</b>							
<b>Syrah</b>							
<b>Ferdinand</b>							
<b>Rosé de Pays</b>	X	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



Printemps 2011

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


La bonne température, l'âge d'un vin ou le plat l'accompagnant se décident par la connaissance de la cuvée (cépages, année), 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.

 - Cabernet-Sauvignon 2006 13,5° typé poivron et cassis, rouge intense, à goûter sur une **viande rouge**.

 - Carignan 2009 13° vin authentique, 100% cépage local Carignan. Récolte manuelle, fermentation spontanée en macération carbonique. Couleur pourpre, arômes de cerise griotte, pruneaux et abricots cuits. Décanter **énergiquement** pour dégazer un peu. 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**.


 - "Cuvées des Helviens" : 50% Grenache, 50% Syrah.

 - 2008 13° poivré et épicé (noix muscade, clou de girofle), **léger**. Accompagne à merveille les **charcuteries**.

- 2007 13,5° (lot 2) : plus gouleyant, moins épicé mais plus fruité que le 2008. 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**.

 - "Grenache Trace-Nègre" 100% Grenache.

- 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**.  
 - 2010 15° plus puissant, chaud et fruité, il ne sera disponible qu'à partir de l'été 2011. Patience...

 - "Cuvée d'Alphonse" 2007 13° ou 2009 13,5° 66% Merlot, 34% Syrah, fruité, corsé et profond. Bouquet rappelant la violette, les fruits rouges très mûrs (pruneau, myrtille, mûre sauvage), le tabac. A servir sur **viandes, fromages, sanglier....**




- Cabernet-Sauvignon 2007 14° corsé, concentré, profond. Arômes de poivron, cassis, cacao, marc de café. A essayer sur une **pièce de bœuf saignante**.



- "Cuvées du Dardaillon": assemblages de Merlot et de Cabernet-Sauvignon, élevés 12 mois en fûts de chêne, tous trois assez tanniques.



2005 14° et 2006 14° nez très cassis, profonds et secs. 2007  14° puissant et plus rond, il a des arômes de poivron, de kirsch (cerise) et de cacao. Tous trois sont à apprécier sur des **gibiers** ou sur une **dinde aux marrons**.



- 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** !



- "Cuvées Ferdinand" : issus de trois cépages ancestraux : Syrah, Grenache, Carignan, élevés 12 mois en fûts de chêne (de 4 ans), ces 4 vins ont une agréable patine boisée.



2005 13,5° tannique et corsé. 2007 14° et 2009 14° souples et ronds, pleins en bouche, dégagent des arômes de garrigue, de réglisse, de pruneau cuit, de cassis, de vanille, de peau de châtaigne bouillie. Ils peuvent se garder, mais se laissent déjà boire sur un **gibier** ou sur des **viandes rouges**.



2008 13,5° épicé, poivré, vanillé, mais beaucoup plus **léger** que les 3 autres millésimes. A essayer sur un **plat provençal**.

## Vins ROSÉS en bouteilles



- Rosé de Pays 13° 35% Merlot, 25% Carignan, 25% Cabernet-Sauvignon et 15% Grenache. Fruité, vif et désaltérant, se boit à toutes occasions en saison chaude. Vin d'été, parfait sur **pizzas** ou **salades composées**.



- "Cuvée Isidora" rosé 2010 13° rosé généreux, charnu et rond mais avec une belle vivacité. Fruité, au nez de cerise, de fraise, de banane. Accompagne **volailles, grillades, charcuteries d'Ardèche** ou même l'**apéritif**. Cépages: 37% Syrah, 31% Grenache, 17% Merlot, 10% Carignan, 5% Cinsault.

## Vins BLANCS en bouteilles



- Cuvée de la Montagnère 2010 12,5° 70% Chardonnay, 30% Sauvignon, 30 HI/ha. Le fruit du Chardonnay, associé à la finesse minérale du Sauvignon, donnent un vin rond, frais, fruité et léger à boire sur des **poissons**, des **fruits de mer** ou même à l'**apéritif**.



- Chardonnay 2009 14° vinifié et élevé 12 mois en fûts de chêne (de 4 ans), couleur jaune d'or. Nez vanille, caramel, fleur de sureau, noix de coco, bouche châtaigne, noisette, pain d'épices. Servir frais sur **truite aux amandes, volaille**, ou à l'**apéritif**.



## Vins en BIB de 5 litres




- Rouge "Cuvée des Assibrats" 13°env.: relativement léger et fruité, 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" 13°env.: vin fruité, vif, à servir très frais. Accompagne les **repas d'été, barbecues, charcuteries, pizzas** ou **salades mixtes**. Cépages: Merlot, Carignan, Cabernet-Sauvignon et Grenache.




### 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.