

IDEALE SERVEERTEMPERATUUR

Rosé et **witte** wijnen worden koel geserveerd (koelkasttemperatuur van 8 tot 10°C)

Rustique, Grenache en Carignan zijn lichte wijnen voor "de gewone dagen". Ze worden koel gedronken (10 tot 12°C).

Helviens en Trace-Nègre, wat voller, het best iets gekoeld te drinken (14°C).

Merlot, Cabernet, Alphonse, Syrah, Dardaillon en Ferdinand zijn krachtige wijnen die het best op kamertemperatuur worden geserveerd (16°C, de temperatuur van een onverwarmde ruimte).

Opgelet, een wijn wordt op tafel snel warm!

OPENING VAN DE FLESSEN

Onze natuurlijke wijn moet kunnen ademen!

Het komt onze rode wijnen ten goede om in een karaf geserveerd (of van te voren geopend) te worden.

Een geleidelijke oxygenatie van een geopende (en niet gedecanteerde) fles rode wijn verhoogt echter de kwaliteit gedurende enkele uren. Een geopende fles moet binnen 2 tot 4 dagen gedronken worden. Een geopende fles rosé of witte wijn kan 2 weken in de koelkast bewaard worden.



NATUURLIJKE WIJN KAN BEZINKSEL BEVATTEN

Om niets van de smaak kwaliteiten verloren te laten gaan worden onze rode wijnen niet meer gefilterd. Als gevolg daarvan kan er een natuurlijk bezinksel in de fles voorkomen. Ook gebruiken wij geen chemische additieven om het natuurlijk bezinksel van wijnsteen te voorkomen. Onze wijnen kunnen meerdere jaren bewaard worden, uitsluitend beschermd door een uiterst minieme hoeveelheid sulfiet.

VERPAKKING EN MILIEU



Wij gebruiken **lichte flessen**, waardoor we per jaar 30 ton(!!!) nieuw glas besparen. Wij gebruiken **natuurlijke kurken**: We respecteren daarmee de filosofie van de wijn, het ondersteunt het noodzakelijke onderhoud van de Portugese bossen en het bespaart het milieu de vervuiling van het maken van plastic sluitdoppen. **Lege dozen kunt u aan ons teruggeven**, mits ze zonder beschadigingen geopend, en schoon zijn. Wij hergebruiken deze dozen!



Het beheer van uw privé wijnkelder Bewaringspotentieel van de laatste 7 wijnjaren

Kwaliteit van de wijnjaren	Uitzonderlijk goed	
	Bijzonder goed	
	Normaal	
	Niet zo goed	
Bewaren	Moet door ligging nog rijpen	
	Smaakt nu al goed, verbeterd door ligging	
	Binnen nu en 2 jaar consumeren	
	Deze wijn is oud en moet nu genoten worden	
	geen Cuvée	



Alphonse in Beaune, in 2005, bij wijnen uit 1929.

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

WIJNBESCHRIJVING WIJN EN SPIJS COMBINATIES

mas d'intras
Vallis
Vinaria

Voorjaar 2010



Misbruik van alcohol kan de gezondheid schaden, gebruik het daarom met mate. Niet wegwerpen op straat.

Uw kennis van wijn, maar vooral uw persoonlijke smaak helpen u te beslissen welke wijn u serveert, op welke temperatuur, uit welk wijnjaar en bij welk gerecht. Deze bladzijden zijn bedoeld als leidraad, zodat u op een optimale manier van iedere wijn kunt genieten.

Veel leesplezier en... op uw gezondheid!

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

RODE wijnen (in flessen)


 - 'Cuvée Rustique' 12,5° lichte en fruitige wijn voor **dagelijkse consumptie**. Blend: **50% Grenache plus diverse druivenrassen** in jaarlijks variërende proporties.


 - **Grenache 2007** 12,5° frisse, kruidige wijn. Koel geserveerd een aanrader bij **salades, pizza** en zomerse maaltijden.


 - **Carignan 2009** 13° authentiek, op "ouderwetse wijze" geproduceerd (met spontane gisting). Purperrood, aroma's van rood fruit. Lekker bij **kalfsvleesragout, gegrilleerd vlees, verse vijgen**.

 - **Merlot 2007** 13,5° robijnrood, fruitig en vlezig. Herinnert aan aardbeien, bosbessen, zwarte bessen en kersen... Om te drinken bij **salade met spekjes**.

 - **Cabernet-Sauvignon 2006** 13,5° met de typische aroma's van groene paprika en zwarte bessen. Lekker bij **rundvlees**.


 - "Cuvée des Helviens" 2008 13° licht en kruidig (nootmuskaat, kruidnagel). Blend: **50% Grenache, 50% Syrah**, een goede begeleider van **vleeswaren**.


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


 - 'La Cuvée d'Alphonse' 2005 14° **66% Merlot & 34% Syrah**. Krachtig en diep. Herinnert aan bosviooltjes en overrijp roodfruit. Aan te raden bij **vlees, wild en kaas...**

 - "Cuvée d'Alphonse" 2007 13,5° vergelijkbaar met 2005, met de geur van verse tabak en bramen. Kan nog rijpen !


 - 'Cuvée des Helviens' 2007 13,5° blend van **50% Grenache en 50% Syrah**. De Grenache is kruidig en fruitig (kersen) en harmoniseert perfect met het rijke karakter en de typische bosviooltjessmaak van "de" Syrah. Een goede combinatie met bvb. **lamsbout**.

 - **Cabernet-Sauvignon 2007** 14° vol en geconcentreerd (groene paprika, zwarte bessen, koffiedik). Om te drinken bij **licht gebraden rundvlees**.

 - 'Grenache Cuvée Trace-Nègre' 2007 14,5° krachtig, rond en warm, met een aroma van specerijen, zoethout, rode bessen en aardbeien. Het best iets gekoeld te drinken, bvb. bij **eendefilet, reeënvlees, of spaghetti bolognese**.

 - 'Cuvée du Dardaillon' 2006 14° deze diepe, taninerijke blend van **60 % Merlot en 40 % Cabernet-Sauvignon** heeft 12 maanden in eiken fusten gerijpt. U serveert hem bij **wildschotels of kalkoen met kastanjes**.

 - 'Cuvée Ferdinand' 2008 13,5° een blend van 3 oude druivensoorten - **40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan** - kruidig, peperachtig, met een vleugje vanille. Heeft 12 maanden in eiken fusten gerijpt. Te proberen bij een **Provençaalse schotel**.

 - **Syrah 2007** 14° met de hand ontbladerde wijngaarden, maceratie van 28 dagen. Krachtig en getypeerd (bosviooltjes, zoethout, anijs). Zal zich nog enkele jaren zal blijven ontwikkelen. Heerlijk bij in Syrah **gemarineerd wild zwijnevlees**.


 - 'Cuvée Ferdinand' 2007 14° **40% Grenache, 40% Syrah en 20% Carignan**. Een soepele en ronde wijn, vol in de mond en met betoverende aroma's van tijm, heide, chocolade, zwarte bessen en gekookte pruimedanten. Door 12 maanden in eiken fusten te rijpen, kreeg hij een aangename smaak van hout en vanille. Te proberen bij bvb. een **wildschotel** of een **Provençaals gerecht**.


ROSE wijnen (in flessen)

 - **Rosé de Pays 2008** 13° een blend van **Grenache, Cinsault en Syrah**. Een frisse, fruitige en dorstlessende wijn om te drinken bij iedere zomerse gelegenheid. Hij is lekker bij bvb. **pizza's en salades**.

 - "Cuvée Isidora" 2009 13° blend: **Syrah en Grenache**. Vlezig, rond, maar tevens fris. Met aroma's van aardbei en banaan. Probeer u hem bij **gevogelte, gegrilleerd vlees, vleeswaren** of als **aperitief**.


WITTE wijn (in flessen)


 - **Cuvée de la Montagnère 2009** 13° **50% Chardonnay, 50% Sauvignon, 30 HI/ha**. Het ronde, fruitige karakter van de Chardonnay gecombineerd met de minerale finesse van de Sauvignon resulteert in een frisse, lichte wijn die goed smaakt bij **visgerechten en zeevruchten**, maar ook lekker is als **aperitief**.

 - **Chardonnay** : bereid in en gerijpt op eiken fusten, met een goudgele kleur. Om koel te serveren, bvb. bij **forefilet met amandelen, kip**, of als **aperitief**.

2008 13° fris, met geuren van karamel, vlierbessenbloesem, en smaken van hazelnoot en kruidkoek. **2009** 14°: intens, met aroma's van vanille, kokosnoot, smaakt naar kastanjes.

Wijn in wijnzakken (BIB) van 5 liter

 - **Rood "Cuvée des Assibrats"** ong. 13° licht en fruitig, samengesteld uit meerdere druivensoorten. De smaken van rode en zwarte bessen mengen zich met de aroma's van heide en zoethout. Een ideale begeleider van **eenvoudige maaltijden**. Druivensoorten: **Merlot, Grenache, Carignan** - in verhoudingen die iets kunnen variëren.


 - **Rosé "Cuvée Estivale"** ong. 12,5° een frisse, fruitige wijn om koel te serveren bij **zomerse maaltijden, de barbecue, vleeswaren, pizza** of **maaltijdsalades**.

Druivenblend: **Cabernet, Grenache, Cinsault, Merlot**.

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.