



Intras, le 04/10/2007

Cher ami, cher client en Suisse,

Nous finissons juste les vendanges, heureux d'avoir enfin fait une récolte de quantité normale après sept années de sécheresse. 2007 aura vu le retour d'une pluie régulière, avec une nature rayonnante, du Mistral et des raisins sains et juteux. Un vrai plaisir pour nous dans les vignes.



Sébastien et son apprenti Aurélien se régalent (activement !) en cave, et la préparation des cuvées est un jeu d'enfant car le vin est en quantité suffisante pour chaque cuvée et de qualité excellente.

Cet automne **nous longeons la frontière suisse**, et si vous commandez **avant le 14 octobre, nous vous offrons le transport dès 12 bouteilles !**



Par exemple, nous pouvons **vous rencontrer à la frontière** ou vous livrer chez des amis français. Lorsque vous aurez passé le vin en Suisse, vous devrez simplement **nous renvoyer la facture acquittée par la douane suisse**. Nous vous vendons hors taxes françaises, et vous payez les taxes suisses en passant la frontière. C'est un système qu'ont adopté beaucoup de vos concitoyens : c'est rapide et permet de payer les taxes dans un seul pays.

Pour profiter de notre **livraison GRATUITE dès 12 bouteilles**, faites SVP votre

commande avant le 14 octobre.

par fax, téléphone ou lettre.

Attention : nous confirmons toujours les commandes, vérifiez que nous la confirmons dans les 3 jours.

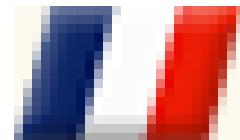


Notre caveau est ouvert **tous les jours de 13 h 30 à 18 h 30**.
Ouvert le matin sur rendez-vous. Visite de cave sur rendez-vous.
Fermé dimanches et fériés sauf juillet et août.

Sébastien, Emmanuel et Magalie, Papi et Mamie, se joignent à moi pour vous adresser l'expression de nos sentiments amicaux et dévoués,

Denis ROBERT


Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL - GAEC du Mas d'Intras
F 07400 Valvignères - Tél. 04.75.52.75.36 – Fax 04.75.52.51.62
Site Internet WWW.MASDINTRAS.FR - Email contact@masdintras.fr




Nos vins rouges - Automne 2007


Rustique, Grenache et Carignan sont des vins de tous les jours, légers, à boire presque frais. L'Helviens et le Trace-Nègre sont moins légers mais peuvent également se boire un peu frais avec des repas légers. Syrah, Merlot, Alphonse, Cabernet et Ferdinand sont des vins plus corsés, à boire avec viandes rouges, gibiers, fromages. Tous nos vins rouges, même légers, gagnent beaucoup à être carafés (ou simplement ouverts) avant de les servir (de juste avant à quelques heures, selon votre prévoyance). Qu'un vin soit trop jeune ou trop frais, qu'il accompagne bien un gibier ou un poisson, est finalement une simple question de goût personnel. Le principal est toujours que vous et vos hôtes ayez du plaisir au moment où vous les buvez... le reste a bien peu d'importance ! Personnellement je garde souvent un verre de bon vin pour l'apprécier tranquillement après le repas.

Depuis le printemps 2002, nous ne filtrons plus nos vins rouges. Cela implique le risque d'un dépôt naturel en bouteilles - plus ou moins léger -, mais préserve l'intégralité de leurs qualités gustatives. Ils sont ainsi moins "brillants" mais plus riches en bouche et plus naturels. De même, dans un souci de respect de votre santé, aucun additif chimique n'est ajouté pour prévenir le dépôt naturel de tartre ou de couleur. Notre travail propre et méticuleux nous permet de produire des vins sains qui se conservent plusieurs années, protégés uniquement par une quantité limitée de soufre (ou sulfites).


- **"Cuvée Rustique"** 12,5° (en 750 ou 1000 ml): Vin relativement léger et fruité "pour tous les jours". Chaque cépage apporte un élément à son équilibre. Sa vinification n'a rien à envier aux autres vins de notre gamme: agréable, assez léger en bouche mais goûteux, c'est le compagnon idéal des repas simples. Cépages: 60% Grenache plus divers cépages en proportions variables selon l'année. 

- **Grenache "Cuvée 02-03"** 12,5°: Épicé, léger, plus fruité et gouleyant que le Rustique, c'est un vin à servir frais sur des grillades ou pour des repas d'été. 


- **Syrah "Cuvée 02-03"** 13°: issu d'une macération de 28 jours, il se laisse très facilement apprécier avec les gibiers. Corsé sans trop, son fruit de violette s'accompagne de délicieuses notes de café, de torréfié, de chocolat noir dues à la canicule de 2003. 

- **Carignan** 12°: cépage local ancestral dont le cep ne donne sa pleine mesure qu'après 20 ans d'âge, il reste pour nous une référence identitaire incontournable de la vallée de la vigne (Valvignères). Produit sur des vignes de 1954 (53 ans !) et 1987 (20ans), ce Carignan vous séduira par sa couleur pourpre, ses arômes de cerise griotte et son faible degré alcoolique. 


- **"Cuvée des Helviens" 2004** 13°: savoureux assemblage de 60% Grenache et 40% Syrah, deux cépages au caractère bien ardéchois: le fruit de cerise griotte et les épices du Grenache s'harmonisent parfaitement à la richesse et à la typicité violette de "la" Syrah, pour lui permettre d'accompagner à merveille un bon gigot d'agneau. 


- **Merlot 2004** 13,5°: rouge rubis, fruité, rond en bouche, ce Merlot typique, resté 30 jours sous marc, est un véritable bouquet de fruits rouges: myrtille, cassis, cerise... A boire sur une pièce de bœuf bien saignante ou un sanglier mangeur de Merlot et mariné au Merlot... 

- **"La Cuvée d'Alphonse" 2004 et 2005** 14°: issus de 66% Merlot & 34% Syrah et d'une macération longue de 30 jours, ils sont fins et corsés. Le 2004 est élégant et épicé, le 2005 plus charnu et plus rond. Le bouquet du 2004 rappelle la réglisse, celui du 2005 la violette et les fruits rouges très mûrs: pruneau, myrtille... A servir sur viandes, fromages, sanglier... 



- **Cabernet-Sauvignon 2004** 13°: il est encore un peu anguleux, si vous n'êtes pas un incondicional de ce cépage, sachez l'oublier un peu dans votre cave et apprécier les millésimes précédents. Issu d'une production de 30 hl/ha, c'est un vin plein et corsé. 

- **"Grenache Cuvée Trace-Nègre" 2005** 14,5°: excellent Grenache, produit sur de vieilles vignes de 1970, il a obtenu une Médaille d'Or à Paris en 2006. Rond, gouleyant et chaud, il développe de surprenants arômes de réglisse, de groseille et de fraise. A boire presque frais. 

- **"La Cuvée d'Alphonse" 2003** 13,5°: plus qu'un Alphonse (66% Merlot, 34% Syrah), c'est également un 2003 auquel la canicule et une macération longue de 30 jours ont apporté un extraordinaire fruit rappelant le pruneau d'Agen. *Disponible en 375ml et Magnum*. 


- **"Cuvée Ferdinand" 2005** 14°: issu à 45% de Grenache, 35% de Syrah et 20% de Carignan, 3 cépages ancestraux de notre région. Il est encore très jeune mais se laisse déjà boire et dégage d'envoûtants arômes de thym et de garrigue. Un élevage de 7 mois en fûts de chêne lui donne une agréable patine, très légèrement boisée et vanillée sans pour autant le masquer. 

Nos Rosés

- **Rosé de Pays 2006** 12°: assemblage principalement de Grenache et de Cinsault, c'est un vin léger et désaltérant à boire à toutes les occasions en saison chaude. Sec mais fruité, plus léger que les 2004 ou 2005, il accompagnera à merveille vos grillades et salades de l'été. 
 - **"Cuvée Isidora" 2006** (13,5°): un rosé qui plait aux amateurs de vins rouges: charnu, généreux et plein, mais cependant vif et fruité. Il sera le compagnon idéal de vos repas de l'été 2007, et même de l'hiver pour les amateurs. 
- Cépages principaux: Syrah, Grenache, Cinsault.

Notre vin blanc

Nos cépages blancs sont plantés sur une parcelle escarpée dominant la vallée et exposée à l'Adret (sud-est), qui porte le nom de "La Montagnère". Nous avons défriché ces terrasses arides, incultes depuis 1914, pour y produire des vins blancs concentrés. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont bien adaptés à cette terre pauvre et sèche, marneuse, et leurs racines vont rechercher la fraîcheur sous les innombrables grosses pierres dissimulées sous seulement 10 cm de terre. Aujourd'hui, le labeur qu'a été la préparation de cette terre sauvage porte pleinement ses fruits, et vous pouvez maintenant apprécier le 15^{ème} millésime du vin blanc issu de cette parcelle.

- **Cuvée de la Montagnère 2006** 14,5°: assemblage, dès la récolte, de 70% de Chardonnay et 30% de Sauvignon à très petit rendement (moins de 30 Hl/ha). Le 2006 est à dominante Chardonnay, le sauvignon ayant peu produit. Rond, fruité et concentré, buvez-le à l'apéritif, sur des poissons ou des fruits de mer ou tout simplement pour accompagner un repas d'été. 

Quelques conseils

Nos vins, naturels, ont besoin de respirer ! Il est bénéfique, au moins à tous nos vins rouges, de les servir en carafe, afin de les oxygéner.

Températures de service: en général, les vins blancs et rosés se servent frais, et les vins rouges se servent légèrement chambrés (16°C, température d'une pièce non chauffée).

Une bouteille ouverte doit être bue dans les 4 jours et commence à perdre de ses qualités dès le premier jour. Cependant, l'oxygénation progressive d'une bouteille de vin rouge ouverte (et non carafée) améliore souvent le vin pendant 2 jours.



SYMBOLES indiquant la garde des bouteilles :

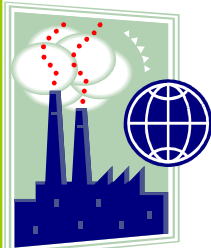
Verre debout : à boire rapidement ou dans les 1 à 2 ans
(vin prêt à boire ne gagnant plus à être gardé)



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.



Nous utilisons depuis toujours des bouteilles allégées, ce qui nous permet d'économiser la production, le transport (vide et plein) et le recyclage de 25 tonnes de verre neuf par an. L'économie financière réalisée est réinvestie dans l'achat de bouchons en liège. Tout en respectant la philosophie du vin, cela soutient l'indispensable entretien des forêts portugaises et épargne à l'environnement la pollution due à la fabrication et au recyclage de bouchons plastiques.

Pour participer à nos efforts de protection de l'environnement, rendez-nous les cartons vides, propres et ouverts sans dommages, lors d'une commande livrée par nous ou d'un passage à Intras. Nous les réutiliserons !



TARIF frontière Suisse HT 2007



Pour une commande à livrer en France. **Transport payant ou gratuit: voir en (1)**



Valable du 01/03/2007 au 29/02/2008 dans la limite des stocks disponibles.			Nombre de bouteilles par carton	Nombre de CARTONS commandés	Soit nombre de BOUTEILLES	Prix par bouteille HT	Total hors taxes suisses
Contenance	Couleur	Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche <small>(sauf Cuvée Rustique, Vin de Table)</small>					
375ml	Rouge	- Mini Cuvée des Helviens 2004	12			2.09 €	
		- Mini Cuvée d'Alphonse 2003	12			2.26 €	
	Rosé	- Mini Cuvée Isidora 2005	12			1.67 €	
500ml	Rouge	- 50cl Cuvée d'Alphonse 2004	12			3.01 €	
	Rosé	- 50cl Cuvée Isidora 2004	12			2.26 €	
750 ml	Rouge	- Cuvée Rustique Vin de Table	6			2.34 €	
		- Grenache Cuvée 02-03	6			2.76 €	
		- Syrah Cuvée 02-03	6			3.60 €	
		- Carignan pur "Cuvée 05-06"	6			3.93 €	
		- Cuvée des Helviens 2004 Guide Hachette 2006	6			4.01 €	
		- Merlot 2004	6			4.10 €	
		- Cuvée d'Alphonse 2004	6			4.26 €	
		- Cabernet-Sauvignon 2004	6			4.93 €	
		- Grenache Trace-Nègre 2005 Médaille d'Or Paris 2006	6			4.60 €	
		- Cuvée Ferdinand 2005 (fûts)	6			6.27 €	
	Rosé	- Rosé de Pays 2006	6			2.76 €	
		- Cuvée Isidora 2006	6			3.26 €	
	Blanc	- Cuvée de la Montagnère 2006	6			5.27 €	
1000 ml	Rouge	- 100cl Rustique Vin de Table	6			3.18 €	
1500 ml	Rouge	- Magnum Merlot Cuvée 01-02 Guide Hachette 2005 1,5 litre	1			9.03 €	
(1) Transport		- si commande avant le 14 octobre 2007			gratuit		
		- après cette date, à tout moment (par transporteur)			12 €		
Total à payer hors taxes suisses							

(*) Cet automne nous longeons la frontière suisse, et si vous commandez **avant le 14 octobre** nous vous offrons le **transport dès 12 bouteilles** ! Nous vous proposons de profiter de notre tournée gratuite de livraison pour vous faire livrer du vin en France. Par exemple, nous pouvons **vous rencontrer à la frontière** ou vous livrer chez des amis français. **Lorsque vous aurez passé le vin en Suisse, vous devrez simplement nous renvoyer la facture acquittée par la douane suisse.** Nous vous vendons hors-taxes françaises, et vous payez les taxes suisses en passant la frontière. C'est un système qu'ont adopté beaucoup de vos concitoyens depuis plusieurs années : c'est rapide et permet de payer les taxes dans un seul pays.

Nom :	Téléphone :
Adresse :	Fax:
E-mail:	Date et signature :

Règlement à votre convenance, par exemple en espèces si nous vous rencontrons à la frontière. Sinon, par virement ou tout autre moyen de paiement.

Le texte ci dessous a pour but d'expliquer notre démarche, notre philosophie de travail. Cette démarche n'est ni "plus", ni "moins" respectable qu'une autre, elle est simplement la nôtre.

Ma réflexion s'inscrit dans l'idée d'un soutien aux vigneron bio, ou même biodynamiques, qui font un travail remarquable que je respecte et que j'approuve. Cependant, de s'orienter vers le bio n'interdit pas de réfléchir, c'est ce que nous nous efforçons de faire.

Enherbement et labour des vignes un rang sur deux :

Depuis les années 1960, beaucoup de vignobles sont désherbés chimiquement à 100%. L'herbe y est arrosée avec des herbicides qui la détruisent.



A l'automne 1998, nous souhaitons limiter l'érosion et faire un pas vers un respect accru de l'environnement. Nous avons alors enherbé nos vignes entre chaque rang. A l'époque, nous avons continué à désherber chimiquement les 20% de la surface situés sous le rang, n'ayant pas d'outil pour tondre ou labourer sous les ceps. Cela réduisait de 80% les herbicides employés.

Notre voisin, propriétaire de la parcelle située devant notre caveau, a enherbé trois hectares au printemps 2003... cela nous réjouit beaucoup, d'autant que l'enherbement semble faire d'autres émules.

Nous avons, en 2005, affiné notre méthode en labourant un rang sur deux pour permettre à l'eau de pluie de mieux rentrer dans le sol. Et nous avons investi dans une machine qui travaille (laboure) le sol sous le rang de vigne.

Cette machine, le "Tournesol" (photo ci contre), nous a permis de supprimer les herbicides à 100% sur certaines parcelles (voir la photo du haut).



Tout ceci est coûteux en temps et en mécanique, mais l'effet sur le vignoble est indéniable.

Les traitements:

Vers 1990, nous avons fabriqué un appareil de traitement avec "panneaux récupérateurs". Cet appareil recycle une partie du produit de traitement mais ne peut être utilisé qu'au printemps, quand les

pousses de la vigne (les pampres de l'année) sont courtes.

Au printemps 2007, nous avons investi dans l'appareil de traitement de haute précision "Turbocoll" (ci dessus et ci contre). Cet appareil



nous permet de traiter avec précision et de respecter l'environnement sur toute la saison viticole.

Depuis longtemps, nous réfléchissons le plus possible à notre façon de traiter la vigne. Un vigneron "bio" ne peut traiter qu'avec du soufre et du cuivre. Mais le cuivre est un métal lourd qui se fixe dans le sol, ce qui n'est pas très "bio" en fin de compte; c'est à cause de cela que nous n'avons toujours pas franchi le pas du "bio", cherchant à raisonner plus largement plutôt qu'à nous enfermer dans une charte.

Les 2 raisons pour lesquelles nous nous laissons encore du temps avec le label "bio":

- les vignes jeunes de 1 à 4 ans, trop frêles, ne peuvent pas être labourées avec le "Tournesol". Piocher à la main serait trop long et trop cher. Pour ces vignes, nous souhaitons garder la liberté de désherber les 20% de surface situés sous les ceps.
- en année pluvieuse, il nous semble judicieux de traiter contre le mildiou avec des traitements plus efficaces que le cuivre. Cela permet de traiter moins souvent, d'économiser du gasoil et de limiter la saturation des sols en cuivre.

Fertilisation des vignes :

Les amendements apportés à la terre sont réfléchis à partir d'analyses de sol. Un sol plus sain et équilibré rend la vigne plus résistante. Elle se défend mieux contre les parasites et nécessite moins de traitements .

Définition du vin biologique :

Pour le vin, le mot "biologique" ne correspond pas à une désignation précise. Il doit simplement provenir de vignes travaillées biologiquement et être conforme aux règlements généraux de vinification. Les seules particularités sont, par exemple, l'utilisation de produits biologiques désinfectants dans la cave. En lisant la réglementation sur le vin biologique (à partir de la récolte du raisin), on se rend à l'évidence que les vins du Mas d'Intras sont déjà à 200 % biologiques.

Cependant, la confiance dans le vigneron est primordiale, et le label "bio" est une vraie garantie: certains vignerons "classiques" appliquent toutes sortes de subterfuges autorisés par la réglementation pour équilibrer des vins déséquilibrés, pour les truquer, notamment les vinificateurs "marketing" du nouveau monde. Je goûte ces vins industriels pour ma culture générale, mais ce sont des vins qui n'ont à mon sens pas d'âme...

Qu'est-ce qui différencie notre vin d'autres vins et de vins biologiques?

Lorsque nous prenons la décision de récolter une parcelle, nous avons déjà goûté les raisins depuis plusieurs semaines et les avons analysés régulièrement. Nous savons très exactement quand et pourquoi nous récoltons chaque parcelle.

Ainsi, le raisin donne un vin naturel qui garde l'équilibre qu'il avait le jour de la récolte. Nous ne rajoutons jamais d'Acide Tartrique. Du sucre de raisin (moût concentré) est ajouté uniquement dans des cas exceptionnels (certaines cuvées de 1993 ou 2002), et sous le strict contrôle des douanes.

Nous utilisons le moins de soufre (sulfites) possible. Par conséquent notre travail doit être propre et le vin analysé régulièrement. Il y a un maximum de soufre autorisé et un minimum indispensable pour la conservation du vin. Nous visons depuis toujours la quantité minimale possible.

Nous avons aussi fait un trait sur l'acide Méatartrique, l'Acide Ascorbique, la Gomme Arabique, l'Acide Citrique, qui sont rajoutés au moment de la mise en bouteille chez la quasi-totalité des embouteilleurs. Enfin, afin de leur garder toutes leurs qualités, nous ne collons ni ne filtrons plus nos vins rouges, quitte à ce qu'ils fassent un peu de dépôt naturel. Pour toutes ces raisons, notre vin n'a pas besoin de changer pour devenir biologique.

Que pouvons nous faire d'autre ?

Avoir un comportement responsable envers l'environnement est une question de conscience. Là où nous pouvons changer nos habitudes, nous devons le faire. Où est la logique si un vigneron traite moins ses vignes, mais chauffe sa cave au mazout ? Il est financièrement impossible de tout changer d'un coup, mais on peut avancer pas à pas. Par exemple, nos véhicules d'exploitation ne sont pas tous très écologiques... mais les pas se font petit à petit et en fonction des moyens disponibles...

Les cuves, chauffées à l'énergie solaire !

Lorsque septembre est froid, les raisins doivent être légèrement chauffés avant la fermentation. Et pour la fermentation malo-lactique (la deuxième fermentation du vin, après pressurage), la température doit rester entre 20 et 25°C, ce qui fait consommer beaucoup d'énergie. Jusqu'en 2002 nous avions un appareil à gaz, ainsi que trois "bananes" électriques d'un total de 4500 Watts.

C'est ainsi que nous produisons nos "calories" nécessaires, alors qu'une grande quantité d'énergie solaire restait inutilisée à notre maison d'habitation, que nous ne chauffons pas en septembre.

Nous avons donc réalisé une liaison de 50 mètres entre la maison et la cave... et cela fonctionne parfaitement. Nous n'utilisons plus de courant ou de gaz pour chauffer, c'est le soleil qui fait le travail, pour une consommation de 10 Watts d'électricité pour les deux circulateurs !

C'est un grand confort de travail et un immense plaisir pour nous pendant les vendanges. Ouvrir une vanne de circulation à la cuve, mettre en route la pompe et sentir la chaleur solaire venir doucement cajoler le raisin ou le vin...

Utilisation de bouteilles "plume" :

Peut-être qu'à première vue vous ne remarquez rien, mais nos bouteilles sont plus légères que les bouteilles classiques... elles pèsent 300g contre 440g pour une bouteille standard ou 550g pour une bouteille traditionnelle (la plus utilisée). La mode actuelle tend, pour des raisons d'esthétisme, à utiliser des bouteilles lourdes.

Mais je pense que nous devons profiter des évolutions offertes par notre monde moderne pour faire des choix visant à un plus grand respect de l'environnement. Il me semble que les bouteilles de 300 grammes que nous utilisons actuellement sont suffisamment solides pour une utilisation unique. Imaginez la quantité d'énergie nécessaire pour produire toutes ces bouteilles d'une part et pour les transporter d'autre part !

Dans mon fourgon de livraison et sa remorque (charge utile: 3.5 tonnes pour 6,3 tonnes de poids total roulant), je peux mettre 3330 bouteilles pleines



du modèle que nous utilisons, ou 2940 bouteilles du modèle standard ou 2690 bouteilles traditionnelles. Avec le même carburant nous transportons donc 640 bouteilles supplémentaires par chargement!

Et pour ces 3330 bouteilles nous faisons une économie de 250g x 3330 = 832 Kg de verre!!!



Cela représente pour une petite entreprise familiale comme la notre une économie annuelle de plus de 30 tonnes de verre !!!... Une raison suffisante, à notre avis, de se mettre au vert pour le verre !

Malheureusement ces choses ne sont pas prises en compte dans la reconnaissance d'une exploitation viticole en "Bio"...

Le recyclage des bouteilles:

C'est un problème sur lequel je désire également partager mon opinion.

En théorie nous pourrions réemployer les bouteilles... mais cela implique de reprendre les bouteilles vides pour les transporter à nouveau, en camion, de leur lieu de consommation vers Intrás. Ensuite il faudra un produit de désinfection - qui éventuellement pourrait nuire à l'environnement - sans avoir la certitude qu'il ne laissera aucune trace dans la bouteille. Il est aussi possible de désinfecter avec de l'eau bouillante mais cela coûte beaucoup d'énergie... Et si, malgré toutes ces précautions, il reste quand même une seule petite bactérie dans la bouteille, tout ce travail aura été réalisé pour rien et le vin embouteillé devra être jeté... Sincèrement, je pense qu'il est bien meilleur pour l'environnement d'utiliser toute cette énergie à collecter localement les bouteilles pour les recycler dans la région où elles ont été consommées ! La température élevée qui est nécessaire pour la fabrication de nouvelles bouteilles à partir du verre récupéré est la seule garantie que la bouteille sera stérile.



Ce texte vous interpelle ? Vous n'êtes pas du même avis et souhaitez me faire part de vos idées ?

N'hésitez pas à m'écrire, chaque réaction m'intéresse et je vous répondrai personnellement.

Denis ROBERT - Denis@masdintrás.fr

RESPECT DE LA NATURE ET DE L'ENVIRONNEMENT

mas d'intras
Vallis
Kinaria



Notre philosophie
de travail



Que signifie respect de
l'environnement" pour nous?
Nos vins vont-ils devenir "Bio" ?
Cela changerait t'il quelque chose
à leurs qualités ?

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@masdintrás.fr