IDEALE SERVEERTEMPERATUUR

Rosé en **witte** wijnen worden koel geserveerd (koelkasttemperatuur van 8 tot 10℃).

Rustique en **Carignan**, lichte wijnen voor 'dagelijkse consumptie' worden het best geserveerd bij een temperatuur van 10 tot 12℃.

Helviens, **Trace-Nègre** en de **rode wijnen zonder sulfieten** worden licht gekoeld gedronken (14℃).

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

Opgelet, geserveerde wijn warmt aan tafel snel op!

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. U kunt bv de helft van de fles karaferen en wat over blijft voor een volgende maaltijd bewaren… of alsnog beslissen om in 1 keer uit te drinken…

Een geleidelijke oxydatie van een geopende (en niet gedecanteerde) fles rode wijn verhoogt meestal 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 smaakkwaliteiten 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. We hebben enkele wijnen zelfs zodanig bereidt, dat de wijn zonder toevoeging van sulfiet een redelijke periode bewaard kan worden.

Het beheer van uw privé wijnkelder

Bewaringspotentieel van de laatste 7 wijnjaren

Kwaliteit van de wijnjaren		Uitmuntend
		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
	X	Deze wijn is oud en moet nu genoten worden
		geen Cuvée

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

BEWARINGPOTENTIEEL voor het jaar 2016

Wijnjaar	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Cuvée Rustique	X	X	X	X	X		
Carignan "nature"	X						
Merlot							
Cabernet-Sauvignon							
Cuvée des Helviens			X				
La Cuvée d'Alphonse							
Magnum d'Alphonse							
Cuvée "Trace-Nègre"			X				
Grenache "nature"							
Syrah							
Cuvée Ferdinand							
Rosé de Pays	X	X	X	X	X		
Cuvée Isidora	X	X	X	X	X		
Cuvée de la Montagnère	X	X	X	X	X		
Chardonnay "La Planasse"	X	X	X				
Chardonnay "nature"							
Viognier			X	X	X		

WIJNBESCHRIJVING

WIJN EN SPIJS COMBINATIES

mas d'intras
Vallis Vinaria

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
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr

RODE wijnen

- "Cuvée Rustique", Grenache, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Carignan, *ca. 13°*: licht en fruitig, een goede wijn voor dagelijkse consumptie die niet onder doet voor onze andere wijnen.

- Merlot 2014, *13,5°*: robijnrood, met de geur van zwarte bessen en gerookte accenten. Smaakt naar zwarte bessen en leder. Decanteer de wijn en probeer hem eens bij een salade met spekjes.

- "Cuvées des Helviens" 2012, 50% Grenache, 50% Syrah, *13°*: Ruikt naar peper, bosviooltjes en pioenrozen. Soepel in de mond, met de smaak van zoethout en aardbeien. De kruiden in de Grenache harmoniseren perfect met het rijke karakter en de typische bosviooltjessmaak van de Syrah. Een goede combinatie met lamsbout of met vleeswaren.

- Cabernet-Sauvignon 2011, *14°*: een rokerige neus met paprika en zwarte bessen. De mond is rijk en vol, met intense aroma's van koffie en kersen op brandewijn. Een krachtige dieprode wijn, om te drinken bij licht gebraden rundvlees.

- "Cuvée Trace-Nègre" 2015, 80% Grenache, 20 % Syrah *14,5°*: een warme, krachtige wijn met kruidige aroma's die herinneren aan zoethout, leder en zwarte olijven. De gulle mond smaakt naar gedroogde pruimen, rode bessen en zoethout. Deze wijn wordt het best iets gekoeld gedronken, bijvoorbeeld bij eendenborst of bij reebout.

- "Cuvée d'Alphonse" 2014, 66% Merlot, 34% Syrah, *13,5°*: deze diepe wijn heeft een rokerig boeket dat herinnert aan leder, tabak en bosviooltjes. Hij smaakt naar peper, bosbessen en zwarte bessen. Een aanrader bij vlees, wild en kaas.

- Syrah "La Souche" 2013, *13°*: heeft een maceratie van 5 weken ondergaan en daarna een eiken fustrijping van 8 maanden (op 3 tot 7 jaar oude vaten). Rijk en rond, met aroma's van bosviooltjes, vlierbessen, zwart fruit, cacao en zoethout. Heerlijk bij in Syrah gemarineerd wild zwijnenvlees.

- "Cuvée Ferdinand" 2012, *14°*: een blend van de drie inheemse druivensoorten Syrah, Grenache en Carignan, in eiken fusten gerijpt. Vol en fijn, met aroma's van tabak, aardbeien en bramen. De mond heeft een gerookte toets en een finale van zoethout en peper. Kan nog een paar jaar liggen, maar is ook nu al lekker bij bv. een stoofpot.

WIJNEN zonder toevoeging van sulfiet

- Carignan 2015, *12,5°*: een authentieke, zeer 'natuurlijke', lichte en soepele wijn, voor 100 % gemaakt van de lokale Carignan druif. De handmatig geoogste druiventrossen ondergingen een semi-carbonische maceratie. Purperrood, met een peperige neus en aroma's van pioenroos, witte seringen en gedroogde vijgen. De mond smaakt naar morellen kersen, kirsch en frambozen. Lekker bij kalfsvleesragout, gegrild lamsvlees, gehaktballen.

- Grenache 2015, *14,5°*: Een wijn met een krachtig en warm karakter en een heerlijke geur van zoethout, gezouten karamel en seringen. Smaakt naar kersen, gedroogde pruimen, pure chocola en drop. Is het best iets gekoeld te drinken, geserveerd bij gegrild vlees of wit vlees…en drinkt u deze wijn eens gekoeld als aperitief !

- Chardonnay 2015, *13,5°*: Een warme natuurlijke wijn met een parelmoer gele kleur en aroma's van peer en ananas. Door de lekkere afdronk is deze wijn ideaal als aperitief maar ook prima te serveren bij zeevruchten.

ROSE wijnen

- Rosé de Pays, 40% Merlot, 40% Cabernet, 20% Grenache, *ca.14°*: Fruitig en dorstlessend, een wijn om te drinken bij zomerse maaltijden. Heel lekker bij pizza's en salades.

- "Cuvée Isidora" 2015, *14°*: Fruitig, met een fijne en frisse neus. Een levendige wijn, met bloemaroma's en de smaak van rode bessen. Een perfecte match bij gevogelte, gegrild vlees, vleeswaren of als aperitief.

Blend: 60% Syrah, 25% Grenache, 15% Cinsault.

WITTE wijnen

-"Cuvée de la Montagnère" 2015, 60% Chardonnay, 25% Sauvignon, 15% Viognier, *14°*: Het fruitige karakter van de Chardonnay gecombineerd met de citroenachtige finesse van de Sauvignon en het vettige van de Viognier resulteert in een ronde, frisse en lichte wijn met fruitige geuren van passievrucht en mango. Smaakt naar perzik, grapefruit en sinaasappel. Lekker als aperitief of bij exotische gerechten.

- Chardonnay "La Planasse" 2014, *13,5°*: bereid in, en gerijpt op eiken fusten. Deze wijn heeft een prachtige goudgele kleur en een neus die herinnert aan acacia bloem. In de mond proef je rauwe kastanjes en peperkoek. Om koel te serveren, bij forelfilet met amandelen, of geitenkaas.

- Viognier 2015, *14°*: een natuurlijke, zeer licht gesulfiteerde wijn, gevinifieerd met inheems gist. Ruikt naar perzik en acacia bloesem. Smaakt naar wijngaardperzik en mango… Om te drinken als aperitief, of bij kipgerechten.

Wijn in wijnzakken (BIB) van 5 liter

- Rouge "Cuvée des Assibrats", *13°*: fruitig en licht krachtige wijn. De smaken van rode en zwarte bessen mengen zich met de aroma's van heide en zoethout. Een ideale begeleider van eenvoudige maaltijden. Voornaamste druivensoorten: Merlot en Grenache.

- Rosé "Cuvée Estivale", *ca.13°*: deze ronde, frisse en lichte wijn smaakt bij alle zomerse maaltijden bv. pizza's, salades, gegrild vlees, vleeswaren uit de Ardèche... Blend van Merlot, Cinsault, Grenache.

Wanneer kan men de wijn drinken ?

Staand 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)

Staand 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.