

# LE MAS D'INTRAS DOOR DE JAREN HEEN

Ons familiehuis, dat tegenwoordig door Emmanuel bewoond wordt, is terug te vinden op ons etiket. Het werd zo'n 200 jaar geleden door onze voorouders gebouwd.



1939, Alphonse ROBERT voor het huis, hij was toen 10 jaar.

1981, de bouw van de kelder..



1983, de eerste jaren van de kelder.



februari 2006, 45 cm sneeuw.



2000, na de verbouwing van de kelder.



## VAKANTIE IN VALVIGNÈRES

(ENKELE) VERBLIJFSMOGELIJKHEDEN



### GÎTE 4 PERS. (OF MAX. 6 P) OP DE MAS D'INTRAS

We hebben een klein gastenverblijf in Intrins, aan de achterkant van de Mas. Het is niet ruim, maar kan een goed uitgangspunt zijn voor mooie wandelingen...



Op 8 Km van Intrins, vindt u gîte en gastenkamers "la Magnanerie" 04 75 52 60 66



- Intrins, gîte ARMAND, 04 75 49 47 98 / 06 24 70 81 29
- Scautres, Gîtes "Le Beaume Vert", 04 75 52 48 93
- Valvignères, Hôtel "La Tour Cassée", 04 75 52 45 32
- Alba, Gîtes "La Grange au Nègre", 04 75 52 44 67
- Valvignères, Camping Municipal, 04 75 52 33 81

### RESTAURANTS

- Valvignères, La Tour Cassée, 04.75.52.45.32
- Alba, La Petite Chaumière, 04 75 52 43 50
- Saint-Thomé, Chez Gwen, 04 75 52 50 39
- Viviers sur Rhône, "Le Relais du Vivarais" 04 75 52 60 41
- Viviers sur Rhône, Auberge "Le Sauvage", 04 75 52 69 31
- Scautres, Le Beaume Vert, 04 75 52 48 93



... en er zijn nog vele andere !!! Vraag ons advies, er valt veel te ontdekken !

Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL - GAEC du Mas d'Intrins  
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)

Het leven op de



mas d'intrins  
Vallis  
Vinaria



Augustus 2006

Nieuwsbrief n° 3 van Denis

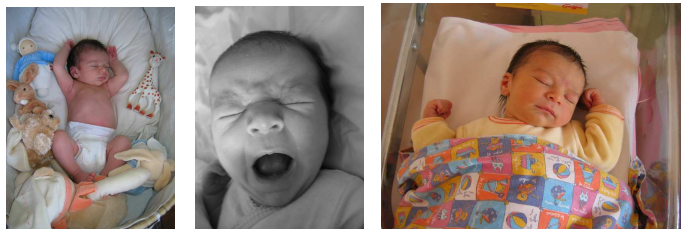


Misbruik van alcohol kan de gezondheid schaden, gebruik het daarom met mate.

## ALEXIS PRADAL, ONZE NIEUWE WIJNBOER IN SPE



Sébastien en Marie-Julienne werden op 30 mei jl. de trotse ouders van Alexis. Hij is natuurlijk voorbestemd om te worden ingewijd in de wijnkennis van zijn voorvaderen. ;-)



## OVER WIJNGAARD EN WIJNOOGST

De wijngaard was zeer gebaat bij de heilzame regen van eind juli. Het millésime 2006 kondigt zich dan ook goed aan wat kwaliteit betreft, met laten we hopen ook voldoende kwantiteit na 5 jaren met kleine wijnoogsten.



## WIJN, VINIFICATIE, KELDER

Deze herfst kunt u kennis maken met de "Cuvée Ferdinand", onze eerste (7 maanden) op eikenhouten vat gerijpte wijn met een blend van Grenache, Syrah en Carignan.



De Grenache "Trace-Nègre" 2005, bereid door Sébastien, won een gouden médaille in Parijs in februari. Deze wijn wordt in het voorjaar van 2007 gebotteld.



De Carignan 2005 wordt ook in het voorjaar gebotteld en krijgt daardoor de gelegenheid om zich ten volle te ontwikkelen voordat wij hem aan u presenteren.

## BOTTELING

### DOOR ONSZELF VERZORGD

Nadat we jarenlang de botteling aan een bedrijf hadden uitbesteed dat op ons domein kwam (we hadden zelf geen bottelmachine), hebben we in februari 2006 in een moderne machine geïnvesteerd. Hierdoor kunnen we op den duur geld besparen, maar ook preciezer werken.



We hebben nieuwe dozen en nieuwe gepersonaliseerde achter-etiketten. Het is een waar genoegen om met de high-tech etiketteermachine te werken!



## DE CUVÉE FERDINAND VOEGT ZICH BIJ DE CUVÉE ISIDORA

De cuvée Isidora, naar de naam van onze overgrootmoeder (Intras, 1876-1958) is samengesteld van vnl. de druivensoorten Grenache, Syrah en Carignan. Het leek ons een leuk idee om onze nieuwe, op eikenhouten vat gerijpte rode wijn, gemaakt met dezelfde druivensoorten, de naam te geven van haar echtgenoot, Ferdinand (Intras, 1867-1932).



Isidora & Ferdinand TOURNAYRE, in 1906



Isidora & Ferdinand TOURNAYRE, rond 1931



Onze grootvader Félix ROBERT, schoonzoon van Isidora en Ferdinand, perst de oogst van 1941 op het erf van de Mas d'Intras, bijgestaan door onze ooms René en Georges.