

IDEALE SERVEERTEMPERATUUR

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

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

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

Merlot, **Cabernet**, **Alphonse**, **Syrah** en **Ferdinand**, zijn krachtige wijnen die het best op kamertemperatuur geserveerd worden (16°C ; 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

Al onze wijnen van 2017 zijn met inheems gist gevinifieerd en hebben een malo-lactische gisting ondergaan. Om niets van de smaak kwaliteiten verloren te laten gaan **ondergaan de wijnen geen fijne filtering**. 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 proberen waar mogelijk **enkele wijnen** zodanig te bereiden en op natuurlijke wijze te versterken zo dat ze **zonder toevoeging van sulfiet** een redelijke periode bewaard kunnen blijven.

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	
	Deze wijn is oud en moet nu genoten worden X geen Cuvée	



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

BEWARINGPOTENTIEEL voor het jaar 2018

Wijnjaar	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Cuvée Rustique	X	X	X	X	X		
Merlot							
Cuvée des Helviens (ancienne)		X	X				
Cuvée d'Alphonse							
Carignan "classique"	X	X	X				
Cuvée "Trace-Nègre" (renommé "Helviens" dès 2016)	X	X	X				
Syrah							
Cuvée Ferdinand							
Rosé de Pays	X	X	X	X	X		
Cuvée Isidora	X	X	X	X			
Grenache "nature"				X			
Carignan "nature"				X			
Le Champ des Filles "nature"							
Chardonnay "nature"				X	X		
Cuvée de la Montagnère	X	X	X	X	X		
Viognier	X	X	X	X	X		
Magnum d'Alphonse							

WIJNBESCHRIJVING WIJN EN SPIJS COMBINATIES

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Voorjaar 2018

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 - 3080 route 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", samengesteld uit voornamelijk **Merlot, Grenache** en **Cabernet-Sauvignon**, **ca. 12,5°**: licht en fruitig, een goede wijn voor **dagelijkse consumptie** die niet onder doet voor onze andere wijnen.

- Merlot 2015, 13,5°: robijnrood, met de geur van zwarte bessen en gerookte accenten. De rijke, soepele mond smaakt ook naar zwarte bessen en een vleugje leder. Decanteer de wijn en probeer hem eens bij een **salade met spekjes** of bij een **runderlap**.

"Cuvée des Helviens" 2014, 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**.

"Cuvée d'Alphonse" 2015, 66% Merlot, 34% Syrah, 13,5°: deze diepe taninerijke wijn heeft een 30 dagen lange maceratie ondergaan. Het boeket is rokerig en herinnert aan leder, tabak en bosviooltjes. De mond smaakt naar peper, rode bessen en chocola. Een aanrader bij **vlees, wild** en **kaas**.

- Carignan 2017, 12°: een authentieke en lichte wijn, voor 100 % gemaakt van de lokale **Carignan** druif. De handmatig geogste druiventrossen ondergingen een semi-carbonische maceratie. Purperrood, met een peperige neus en aroma's van kirsch, morellen kersen, pioenroos, gedroogde vijgen en pruimen. Lekker bij **kalfsvleesragout, gegrild lamsvlees, gehaktballen**.

"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**.

- "Cuvées des Helviens" 2016, 70% Grenache, 30% Syrah 14,5°: de Grenache is afkomstig van het perceel "Trace-Nègre" waar de wijnstokken 50 jaar oud zijn. Dit is het **nieuwe millésime van de "Cuvée Trace Nègre"**. De huidige "Cuvée des Helviens" verdwijnt, en de "Cuvée Trace Nègre" neemt vanaf dit uitmuntende millésime de naam over.

- Syrah "La Souche" 2015, 13,5°: heeft een lange maceratie van 5 weken ondergaan en daarna een fustrijping van 8 maanden. De geuren herinneren aan bosviooltjes, vlierbes, zwart fruit (sleedoornbessen) cacao en zoethout. De mond is rijk, rond en rokerig. Heerlijk bij in Syrah **gemarineerd wild zwijnevlees**.

- "Cuvée Ferdinand" 2015, 13,5°: een blend van de twee regionale druivensoorten bij uitstek: **Syrah (60 %)**, en **Grenache (40 %)**. Onderging 8 maanden fustrijping. Vol en fijn, met aroma's van cacao en rijpe vruchten. De mond heeft een finale van zoethout en peper. Kan zeker nog een paar jaar liggen, maar is ook nu al lekker bij bv. een **stooftpot**.

ROSE wijnen

- Rosé de Pays, 35% Merlot, 30% Cinsault, 20% Cabernet, 15% Carignan, ca.12°: Een blend van twee millésimes, fruitig en dorstlessend, met de smaak van rode bessen. Een wijn om te drinken bij **zomerse maaltijden**.

- "Cuvée Isidora" 2017, 45% Grenache, 25% Syrah, 20% Merlot, 10% Cabernet, 13°: een bloemige wijn, met een fijne en frisse neus die ruikt naar bosviooltjes. De mond is vet en levendig, met smaken van rode bessen, aardbeien en cranberry's. Een perfecte match bij **gevogelte, gegrild vlees, vleeswaren** of als **aperitief**.

NATUURLIJKE WIJNEN

(totaal sulfiet gehalte <20mg/l)

- (rood) Grenache 2017, 13,5°: krachtig en warm met een kruidige neus en geuren van rood fruit en siringen. De gepeperde mond herinnert aan zoethout en bittere amandelen. Is het best iets gekoeld te drinken, geserveerd bij **gegrild of wit vlees**... als **aperitief** of bij **foie gras**!

- (rosé) "Le Champ des Filles" 2017, 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 12,5°: een droge en fruitige, frisse wijn, met aroma's van morellen kersen, rozen en frambozen. Een heerlijke zomerwijn, perfect als **aperitief** of bij **pizza's, vleeswaren** en **salades**...

- (wit) Chardonnay 2017, 13°: een parelmoer gele wijn met de aroma's van witte bloesem en peperkoek. De lekkere afdrank herinnert aan caramel en rabarber. Een ideale wijn om te serveren als **aperitief** of bij **gevogelte**.

- (wit) "Cuvée de la Montagnère" 2017, 80% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Sauvignon, 12,5°: het fruitige karakter van de Chardonnay gecombineerd met de citroenachtige finesse van de Sauvignon en het vettige van de Viognier resulteert in een frisse wijn met bloemige accenten en aroma's van gedroogde abrikoos en citrusfruit. De mond is fris en levendig. Lekker als **aperitief**, bij **exotische gerechten, vis** of bij **zeevruchten**.

- (wit) Viognier 2017, 13,5°: een warme, vette wijn. Ruikt naar groene appels, rozen en gedroogde abrikozen en smaakt naar wijngaardperzik en mango met een finale van amandelen. Om te drinken als **aperitief**, bij **zoetzure gerechten**, of bij **visgerechten met saus**.

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.