

# LE MAS D'INTRAS AU FIL DES ANS

Notre maison familiale, habitée actuellement par Emmanuel, est le motif de notre logo. Elle a été construite par nos ancêtres il y a environ 200 ans.



Alphonse ROBERT à 10 ans, en 1939, devant la maison.

Début des travaux de la cave, été 1981.



Premières années de la cave, 1983



45 cm de neige à Intras, février 2006



Au premier plan, la cave, agrandie en 2001.

## VACANCES À VALVIGNÈRES

### POSSIBILITÉS DE LOGEMENT (ENTRE AUTRES)



### GÎTE 4 PLACES (OU 6 MAXI) AU MAS D'INTRAS

Nous avons maintenant aménagé un petit gîte à Intras, à l'arrière du Mas. Il est petit mais peut servir de point de départ à de belles ballades...



A 8 Km d'Intras, gîte et chambres d'hôtes "La Magnanerie" 04 75 52 60 66



- Intras, gîte ARMAND, 04 75 49 47 98 / 06 24 70 81 29
- Sceautes, 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
- Sceautes, Le Beaume Vert, 04 75 52 48 93



... et bien d'autres encore !!! Demandez-nous conseil, vous n'êtes pas au bout de vos découvertes !

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](http://WWW.MASDINTRAS.FR) - Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

La vie au



*mas d'intras*  
Vallis  
Vinaria



Août 2006

Lettre d'Information de Denis - n° 3



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.



## ALEXIS PRADAL, NOTRE NOUVEAU PETIT VIGNERON



Un petit Alexis est né le 30 mai 2006 au foyer de Sébastien et Marie-Julienne. Il fait la joie de tout le Mas d'Intras, qui prévoit déjà de l'initier au savoir-faire vigneron de ses aïeux... ;-)



## VIGNES ET VENDANGES

Les pluies salutaires de fin juillet ont fait grand bien aux vignes. Le millésime 2006 s'annonce de bonne qualité, avec, espérons-le, une quantité satisfaisante après 5 années de petites récoltes.



## VINS, VINIFICATION, CAVE

L'arrivée de notre "Cuvée Ferdinand", à base de Grenache, Syrah et Carignan, élevé 7 mois en fûts de Chêne, fait notre fierté cet automne.



Le Grenache "Trace-Nègre" 2005, vinifié par Sébastien, a obtenu une médaille d'Or à Paris en février. Il sera mis en bouteilles dès le printemps 2007.



Le Carignan 2005 sera également embouteillé au printemps, nous leur laissons le temps de s'épanouir avant de vous les proposer.

## MISE EN BOUTEILLES AU MAS 100% PAR NOS SOINS

Après de nombreuses années de mise en bouteilles effectuées au domaine par un prestataire (nous n'avons pas d'embouteilleuse), nous avons investi en février 2006 dans une chaîne d'embouteillage de nouvelle génération. Cette chaîne nous permet de réaliser sur 10 ans des économies, tout en travaillant encore plus précisément.



Nouveaux cartons, contre étiquettes personnalisées, notre étiqueteuse française de haute précision nous permet une qualité d'étiquetage extraordinaire. Un vrai plaisir !



## LA CUVÉE FERDINAND VIENT REJOINDRE LA CUVÉE ISIDORA

La cuvée Isidora, du nom de notre arrière-grand-mère (Intras, 1876-1958), est composée principalement des cépages Grenache, Syrah et Carignan.

Nous avons souhaité appeler notre nouvelle cuvée de rouge, élevée en fûts de Chêne et élaborée à partir des mêmes cépages, du nom de son mari, Ferdinand (Intras, 1867-1932).



Isidora & Ferdinand TOURNAYRE, en 1906



Isidora & Ferdinand TOURNAYRE, vers 1931



Notre grand-père Félix ROBERT, gendre d'Isidora et Ferdinand, presse le millésime 1941 dans la cour du Mas d'Intras, accompagné de nos deux oncles, René et Georges.