

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

**Rosés** et **blancs** se servent frais (réfrigérateur 8 à 10°C).  
**Le Rustique** et le **Carignan**, vins assez légers "de tous les jours", sont à boire plutôt frais (10 à 12°C).  
**Cuvée des Helviens** et **rouges "nature"** sont à boire également un peu frais (14°C).  
**Merlot, Alphonse, Syrah** et **Ferdinand**, plus corsés, sont à boire légèrement chambrés sans plus (pièce non chauffée, 16°C max.).

**Attention, un vin sur table se réchauffe vite !**

## OUVERTURE DES BOUTEILLES

**Nos vins, vivants, ont besoin de respirer !**

Nos vins **rouges gagnent à être carafés** avant de les servir (de juste avant à quelques heures, selon votre prévoyance). Vous pouvez carafier la moitié de la bouteille, et garder le reste pour le repas suivant... ou la finir dans la foulée selon affinités.

L'oxygénation progressive d'une bouteille ouverte (et non carafée) améliore aussi souvent le vin pendant quelques heures, mais une bouteille ouverte doit être bue dans les 2 à 4 jours, surtout pour les vins "nature" qui sont souvent plus fragiles. Selon les cuvées, certains millésimes peuvent se garder jusqu'à 10 jours au frigo sans altération gustative... mais c'est plutôt rare.



## VIN NATUREL, PEUT DÉPOSER

Tous nos vins ont fermenté en **levures indigènes**, et tous ont fait leur fermentation malo-lactique.

Afin de préserver l'intégralité de leurs qualités gustatives, **nos vins ne subissent pas de filtration fine**, d'où un risque de dépôt naturel plus ou moins léger.

De même, **aucun additif chimique n'est ajouté pour prévenir le dépôt naturel** de tartre ou de couleur.

Nos vins se conservent plusieurs années, **protégés uniquement par une quantité limitée de sulfites**.

Nous nous efforçons même, lorsque cela est possible, de préparer (renforcer naturellement) **certains vins** de manière à ce qu'ils se conservent un temps raisonnable **avec aucun ou quasiment aucun ajout de sulfites** (nos vins dits "nature", qui contiennent entre 0 et maximum 20mg/l de sulfites ajoutés).

## Gestion de votre cave à vins Potentiel de garde des 7 derniers millésimes

Qualité des Millésimes	Millésime exceptionnel	   
	Millésime réussi	
	Millésime normal	
	Millésime plus difficile	
Potentiel de Garde	A garder (se bonifie, il est dommage de le boire)	
	Se bonifie encore, mais s'apprécie déjà bien	
	Est à sa maturité optimale, à boire dans les 2 ans	
	X  Ce vin est trop vieux... buvez le rapidement !	
	Cuvée non produite sur ce millésime	



Alphonse à Beaune, en 2005, devant des vins de 1929, son année de naissance.

## POTENTIELS DE GARDE durant l'année 2019

	Millésime	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Cuvée Rustique		X	X	X	X	X		
Merlot								
Cuvée d'Alphonse								
Cuvée "Trace-Nègre" devenue "des Helviens"		X	X	X				
Syrah "La Souche"			X					
Cuvée Ferdinand								
Cuvée Isidora		X	X	X	X	X		
Grenache "nature"				X				
Carignan "nature" ou non		X	X	X				
Le Champ des Filles "nature"								
Chardonnay "nature"				X	X	X		
Cuvée de la Montagnère		X	X	X	X	X		
Viognier		X	X	X	X	X		
Magnum d'Alphonse								

## DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

**mas d'intras**  
Vallis  
Vinaria

## Printemps 2019



© Fabien LEDUC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

La bonne température, l'âge d'un vin ou le plat l'accompagnant se décident par la connaissance de la cuvée (cépages, année), mais surtout en écoutant son goût personnel.

Ces quelques pages vous aideront à approcher une dégustation optimale de chaque vin. Bonne lecture et... à votre santé !

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



## Vins ROUGES

- **"Cuvée Rustique"**: élaboré à partir d'une majorité de **Merlot, Grenache, Syrah** et **Cabernet-Sauvignon**, **13° env.**: léger, fruité, c'est un bon vin de **consommation journalière** qui n'a rien à envier à nos autres vins.



- **Merlot 2016**, **13,5°**: robe rouge rubis, nez cassis aux arômes fumés. Bouche charnue et riche rappelant le bourgeon de cassis, la prune sauvage et la groseille blanche. A carafier et à essayer sur une **salade de gésiers** ou une **pièce de bœuf**.



- **"Cuvée d'Alphonse" 2016**, **66% Merlot, 34% Syrah, 13,5°**: vin frais et fruité, au bouquet fumé rappelant le cuir, le tabac, la violette. Bouche poivrée aux fruits de groseille et de chocolat. A servir sur **viandes, fromages, gibier...**



- **Carignan 2017**, **12°**: cépage local **Carignan**, récolté à la main et macéré en grappes entières (en macération semi-carbonique). Couleur pourpre, nez poivré aux arômes de kirsch, cerise griotte, pivoine, figes sèches et quetsches, bouche acidulée cerise et groseille. A boire sur **charcuteries, blanquette de veau, grillade d'agneau, caillettes aux pommes-de-terre...**



- **"Cuvées des Helviens" 70% Grenache "Trace-Nègre" (50 ans), 30% Syrah 14,5°**

**2016**: ce vin est le **nouveau millésime de la "Cuvée Trace Nègre"**. Vin puissant et chaud, aux arômes épicés rappelant la réglisse, le cuir et l'olive noire. Bouche friande, pruneau, groseille bien mûre, bois de réglisse. Buvez-le légèrement rafraîchi, par exemple sur un **magret de canard** ou un **chevreuil...**



**2017**: vin aux arômes de pruneau, confit, rond et généreux, soyeux, à la structure tannique mais qui va s'affiner le temps de prendre la suite du 2016.



- **Syrah "La Souche" 2016, 13°**: issu



d'une douce et longue macération de 5 semaines sous marc, élevé 9 mois en fûts de chêne, ce vin a une belle structure et se gardera 10 ans. Son bouquet fumé évoque la vanille, la violette, les fruits noirs. Puissant et riche, mais rond et souple en bouche, vieilli il sera excellent sur un **civet de sanglier... mariné à "la" Syrah !**



- **"Cuvée Ferdinand" 2017, 14°**: Issu des deux cépages régionaux par excellence, **Syrah (60%) et Grenache (40%)**, élevé 9 mois en fûts de chêne. Riche et rond, aux arômes de vanille et de fruits mûrs. Bouche à la finale réglissée et poivrée. Il gagnera à être gardé, mais contrairement à notre Syrah 2016 il se laisse déjà boire sur une **daube Ardéchoise** ou un **bœuf Bourguignon**.



## Vin ROSÉ

- **"Cuvée Isidora" 2018, 50% Grenache, 20% Cinsault, 20% Cabernet, 10% Syrah, 13,5°**:



vin au nez fin, aux arômes de pamplemousse rose, de mandarine et de cassis, minéral, frais mais aussi rond en bouche. Accompagne à merveille les **volailles, grillades, charcuteries** ou même l'apéritif.

## Vins "NATURE" (sulfites totaux <20mg/l)

- **rouge Grenache 2018, 13°**: récolté à la main et macéré en grappes entières, gouleyant et léger. Nez anisé, généreux en épices (cannelle, clou de girofle) et en fruits (citron confit, orange, mandarine, pruneau). En bouche, l'expression un peu acidulée de toutes ces saveurs rappelle la gourmandise d'un "vin chaud" ou d'une salade de fruits à Noël. A tester un peu rafraîchi, à l'**apéritif**, sur des **grillades, des viandes blanches** ou un **foie gras**.



- **rouge Carignan 2018, 12°**: vinifié en macération semi-carbonique (grappes entières), c'est un vin "glou-glou", frais et léger, à la couleur pourpre et au nez pivoine et jus de cerises. A boire frais, comme un rosé, sur **charcuteries, blanquette de veau, grillade d'agneau, caillettes aux pommes-de-terre...**



- **rosé "Le Champ des Filles" 2018, 30% Carignan, 25% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah, 12,5°**: vin à la robe pastel, fruité, vif et rafraîchissant, aux arômes de groseilles blanches, de pêche blanche et de mangue. Il vous accompagnera tout l'été et sera parfait à l'**apéritif** ou sur **pizza, charcuteries, salade composée...**



- **blanc Chardonnay 2018, 12,5°**: vin jaune pâle doré aux arômes de fleurs blanches, de pain d'épices et de cacahuètes grillées (chouchous), tout en finesse. A servir à l'**apéritif** mais aussi sur des **volailles**.



- **blanc "Cuvée de la Montagnère" 2018 40% Chardonnay, 40% Viognier, 20% Vermentino, 13°**: vin fruité, citronné, frais et floral, aux arômes de pomme verte et d'agrumes, à la bouche fraîche et fine mais tout en rondeur. A boire à l'**apéritif**, sur des **poissons** ou des **fruits de mer**.



- **"Vin de France" blanc Viognier 2018, 14°**: vin fin et équilibré, au nez bergamote, rose et abricots frais, à la bouche pêche blanche et litchi. A essayer par exemple à l'**apéritif**, sur des **plats exotiques** ou sur des **poissons en sauce**.



## SYMBLES 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.

