

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 de renforcer naturellement **certains vins**, de manière à ce qu'ils se conservent **avec aucun ou quasiment aucun ajout de sulfites**. Ce sont 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 2020

Millésime	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Cuvée Rustique	X	X	X	X	X		
Merlot	X						
Cuvée d'Alphonse							
Cuvée "Trace-Nègre" devenue "des Helviens"	X	X					
Syrah "La Souche"	X						
Cuvée Ferdinand							
Cuvée Isidora	X	X	X	X	X		
Grenache "nature"		X	X	X	X		
Carignan "nature" ou non	X	X	X	X			
Le Champ des Filles "nature"					X		
Chardonnay "nature"		X	X	X	X		
Cuvée de la Montagnère "nature"			X	X	X		
Viognier "nature"	X	X	X	X	X		
Magnum d'Alphonse							

DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

mas d'intras
Vallis Vinaria



Printemps 2020

© 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
 Email contact@masdintras.fr



Vins ROUGES

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

- **Merlot 2017**, **13,5°**: robe rouge rubis, nez olives noires et cassis, aux arômes fumés. Bouche charnue et riche rappelant la prune sauvage et la groseille. A carafier et à essayer sur une **salade de géiers** ou une **pièce de bœuf**.

- **"Cuvée d'Alphonse" 2018**, **66% Merlot**, **34% Syrah**, **13°**: vin frais et fruité, au bouquet rappelant le cuir et la violette. Bouche poivrée aux fruits de fraise, cassis et framboise. A servir sur **viandes**, **fromages**, **gibier**...

- **"Cuvées des Helviens" 70% Grenache "Trace-Nègre" (50 ans)**, **30% Syrah**: c'est la cuvée préférée de Denis, avec une prédilection pour les millésimes 2015, 2017 et 2018.

- **2017**, **14,5°**: vin aux arômes de pruneau, de fruits confits, rond et généreux, à la belle structure tannique mais soyeux et fin en bouche.

- **2018**, **15°**: rond et puissant, aux arômes épicés rappelant le "zan", le cuir et l'olive noire. Bouche fraîche et friande de fruits rouges frais et mûrs, de pruneau, de groseille et de bois de réglisse.

Buvez-les légèrement rafraîchis, par exemple sur un **magret de canard** ou un **chevreuil**...

- **Syrah "La Souche" 2017**, **13°**: issu d'une douce et longue macération de 4 semaines sous marc, élevé 8 mois en fûts de chêne, ce vin a une belle structure et se gardera

10 ans. Son bouquet fumé évoque la myrtille et le chocolat. Puissant et riche, il est rond et souple en bouche. Après 6 à 10 ans de vieillissement, il sera excellent sur un **civet de sanglier... mariné** à "la" Syrah !

- **"Cuvée Ferdinand" 2018**, **14,5°**: Issu des deux cépages régionaux par excellence, **Syrah (60%)** et **Grenache (40%)**, élevé 8 mois en fûts de chêne. Riche et rond, aux arômes de châtaigne, de caramel et d'olive verte. Bouche ronde à la finale réglissée et poivrée. Il gagnera à être gardé, mais si vous le carafez il se laissera déjà boire sur une **daube Ardéchoise** ou un **bœuf Bourguignon**.

Vin ROSÉ

- **"Cuvée Isidora" 2019**, **70% Grenache**, **15% Cabernet**, **15% Syrah**, **13°**:

vin au nez fin, aux arômes de mandarine et de pêche de vigne, frais, vif et fruité, bouche ronde au parfum de pamplemousse rose. Accompagne à merveille les **volailles**, **grillades**, **charcuteries** ou même **l'apéritif**.

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

- **"Vin de France" rouge Grenache 2019**, **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**.

- **"Vin de France" rouge Carignan 2019**, **13,5°**: vinifié en macération semi-carbonique (grappes entières), c'est un vin frais et léger, à la couleur pourpre et au nez pivoine et cerise noire. La bouche exprime la cerise griotte, le kirsch et le jus de cerises, avec une finale amande. A boire frais, comme un rosé, sur **charcuteries**, **blanquette de veau**, **grillade d'agneau**, **caillettes aux pommes-de-terre**...

- rosé **"Le Champ des Filles" 2019**, **35% Carignan**, **25% Cinsault**, **20% Grenache**, **20% Syrah**, **12,5°**: vin à la robe pastel, fruité, frais et rafraîchissant, aux arômes de groseille blanche, violette, pivoine et mangue et à la bouche framboise et fraise des bois. Il vous accompagnera tout l'été et sera parfait à **l'apéritif** ou sur **pizza**, **charcuteries**, **salade composée**...


- **"Vin de France" blanc Chardonnay 2019**, **13°**: vin jaune pâle doré aux arômes de pain d'épices beurré, d'aubépine et de cacahuètes grillées (chouchous), tout en finesse. A servir à **l'apéritif** mais aussi sur des **volailles**.


- blanc **"Cuvée de la Montagnère" 2019**, **40% Chardonnay**, **50% Viognier**, **10% Vermentino**, **13°**: vin fruité, minéral et citronné, aux arômes de pomme verte et de citron vert, à la bouche fraîche et fine mais tout en rondeur. A boire à **l'apéritif**, sur des **poissons** ou des **fruits de mer**.

- blanc **Viognier 2019**, **14°**: vin fin et équilibré, au nez bergamote, rose, fleurs blanches, à la bouche abricot frais et litchi. A essayer par exemple à **l'apéritif**, sur des **plats exotiques** ou sur des **poissons en sauce**.

SYMBOLES 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.