

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Rosés et blancs se servent frais (réfrigérateur 8 à 10°C).

La Grange de Saumassac, Cinsault, Syrah de Sarailleur, Cuvée des Helviens, Merlot l'Enchanteur, Carignan et Grenache sont à boire plutôt frais (12 à 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 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. 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 malolactique.

Afin de préserver l'intégralité de leurs qualités gustatives et votre santé, aucun additif chimique n'est ajouté pour prévenir le dépôt naturel de tartre ou de couleur. Un dépôt naturel plus ou moins léger est donc possible.

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 : ce sont nos vins dits "nature", qui contiennent entre 0 et maximum 30mg/l de sulfites ajoutés.

Au Mas d'Intras, aucun additif "autre" n'est ajouté pour compenser l'absence ou le faible taux de sulfites !



Nos vins sont tous certifiés en agriculture biologique.

Depuis 2023, ils sont également certifiés Demeter (agriculture biodynamique).



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	



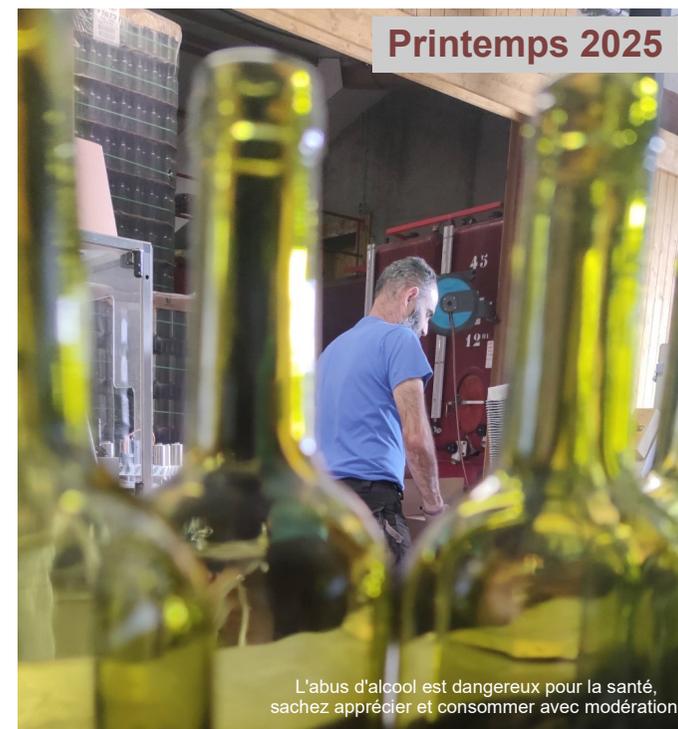
Alphonse à Beaune, en 2005, devant des vins de 1929, son année de naissance.

POTENTIELS DE GARDE durant l'année 2025

Millésime	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Grange de Saumassac	X	X	X	X	X		
Merlot (classique)	X						
Cuvée d'Alphonse	X						
Cinsault							
Syrah de Sarailleur							
Cuvée des Helviens	X		X				
Merlot l'enchanteur							
Carignan	X	X	X				
Grenache	X	X	X	X			
Syrah "La Souche"							
Cuvée Ferdinand							
Cuvée Isidora	X	X	X	X			
Le Champ des Filles	X	X	X	X			
Chardonnay	X	X	X	X			
Cuvée de la Montagnère	X	X	X	X			
Viognier	X	X	X				
Magnum d'Alphonse							

DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

mas d'intras
Vallis Vinaria



Printemps 2025

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

Tel. +33 (0)4.75.52.75.36

masdintras.fr - contact@masdintras.fr



Vins ROUGES

- "La Grange de Saumassac" (ex Cuvée Rustique)

élaboré à partir d'une majorité de **Syrah** et de **Grenache**, avec un peu de **Carignan** et de **Merlot**, **12,5° env.**: nez rappelant les petits fruits rouges, avec des notes de cacao. Bouche aux arômes de fruits rouges et aux tanins ronds. Un vin simple mais sans complexes, compagnon idéal des repas du quotidien.

- **Merlot**, **13,5°**: harmonieux assemblage des années **2019**, **2020** et **2024**, il puise un peu de son équilibre dans la spécificité de chacun de ces trois millésimes. Vin à la robe rouge rubis et au parfum de groseille. Sa bouche est fraîche, à mi-chemin entre jeunesse et maturité, entre des tanins marqués et de jolis arômes de poivron rouge, de paprika et de cassis. Un vin généreux à carafier et à essayer sur un plat de pâtes à l'italienne.

- **"Cuvée d'Alphonse" 2023**, **66% Merlot**, **34% Syrah**, **14,5°**: nez agréable de fraise écrasée bien mûre, de framboise et de chocolat. Bouche riche et ample, souple et équilibrée, aux tanins très ronds. C'est un beau millésime, prêt à boire, qui se mariera facilement à une viande blanche, un plateau de fromages, ou un gratin de légumes.

- **Cinsault 2024**, **11,5°**: vin léger, fruité et rafraichissant au nez poivré rappelant la fleur de sureau. Bouche juteuse à la texture souple et aux arômes de groseille et de grenadine. Accompagne à merveille charcuteries et fromages au lait de brebis.

- **Grenache 2022**, **14,5°**: sans sulfites ajoutés, récolté à la main, macéré en grappes entières. Nez aux arômes de cerise et de groseille. Bouche nerveuse, croquante. Vin gourmand, vif et léger, à déguster frais, l'été, sur des légumes grillés ou des viandes blanches. Attention, ce vin est très typé "nature" et ne fait pas l'unanimité : pour découvrir ce qu'est notre Grenache nature, préférez-lui le millésime 2023 !

- **Syrah de Sarailier 2024**, **12,5°**: d'un rouge soutenu, ce vin sans sulfites ajoutés exalte des arômes de framboise et de fruits des bois. Bouche aux tanins affirmés, s'ouvrant sur des notes de mûre, de prune et de myrtille.

Millésime jeune qui gagnera à être un peu gardé, et s'accordera sur des grillades, des charcuteries ou des préparations épicées.

- "Cuvées des Helviens" 2022, 75%

Grenache, **25% Syrah**, **14,5°**: issu de vignes âgées de plus de 50 ans, c'est le vin préféré de Denis... avec la Cuvée d'Alphonse 2023 ! Nez fruité et gourmand, rappelant la confiture de fraise, la framboise et la rose. Vin de gastronomie à la texture très soyeuse, bouche aux arômes poivrés de réglisse et de zan. A servir légèrement rafraîchi, par exemple sur un magret de canard ou un chevreuil...

- **Carignan 2024**, **11,5°**: sans sulfites ajoutés, nez riche rappelant la cerise, la mûre et le pruneau. Bouche gourmande aux arômes légers de petits fruits rouges. Vin croquant et juteux, accompagnera à merveille une moussaka, un tian ou un couscous.

- **Grenache 2023**, **13,5°**: récolté à la main, égrappé, sans sulfites ajoutés. Nez intense, fruité et floral, aux arômes de pivoine, de lilas et de fraise. Bouche ferme et gourmande, intense mais à la finale souple qui dévoile des arômes de cacao et de rose légèrement mentholée. A déguster frais, sur du mouton, un foie gras ou pourquoi-pas à l'apéritif.

- **Syrah "La Souche" 2023**, **14,5°**: issu d'une douce et longue macération de 4 semaines, élevé 9 mois en foudre de chêne, ce vin a une belle structure et se gardera 10 ans. Nez puissant évoquant les fruits très murs. Bouche ample et soyeuse aux arômes de myrtilles et de zan et aux tanins donnant matière à vieillir. Carafé, il sera excellent sur un civet de sanglier ou des légumes aux herbes méditerranéennes.

- **"Cuvée Ferdinand" 2023**, **14,5°**: **Syrah (55%)**, **Grenache (35%)**, **Carignan (10%)**, élevé 9 mois en foudre de chêne. Vin riche et plein aux arômes fruités et fumés évoquant le poivre et la réglisse. Bouche ronde et soyeuse, tout en finesse, qui dévoile des notes légèrement mentholées de fraise écrasée, de confiture de mûre et de zan. Ce vin gagne à être gardé, mais carafé, il se laisse déjà boire sur une daube "ardéchoise" ou un bœuf "bourguignon".

Vin ROSÉ

- **"Cuvée Isidora" 2024**, **35% Grenache**, **35% Syrah**, **25% Merlot**, **5% Carignan**, **12°**: nez léger évoquant les fruits rouges. Bouche acidulée, aux arômes de cassis, équilibrée entre gourmandise et fraîcheur. Rosé d'été à la robe pastel, à boire à la belle saison sur volailles, grillades ou même à l'apéritif.

- **"Le Champ des Filles" 2024**, **45% Grenache**, **45% Syrah**, **10% Carignan**, **12,5°**: sans sulfites ajoutés, nez frais rappelant la groseille à maquereaux. Bouche aux arômes de petits fruits rouges acidulés et à la finale légèrement amère. Idéal à l'apéritif, avec des salades composées ou des poissons.

Vins BLANCS

- **Chardonnay 2024**, **12°**: sans sulfites ajoutés, nez aux notes de caramel, de beurre et d'ananas. Bouche ronde et ample à la finale fraîche et citronnée. Un vin à la belle minéralité, parfait pour accompagner un fromage à pâte molle ou un risotto crémeux.

- **"Cuvée de la Montagnère" 2024**, **35% Grenache blanc**, **25% Vermentino**, **20% Viognier**, **15% Clairette**, **5% Floréal**, **12,5°**: nez riche et expressif, aux arômes de fruits et de fleurs. Bouche ronde et soyeuse rappelant le bonbon arlequin. Complet et équilibré, ce vin de gastronomie accompagnera poissons et crustacés.

- **Viognier 2024**, **13°**: nez délicat, fruité et citronné. Une bouche ronde et élégante, aux puissants arômes d'agrumes, d'abricot et de pêche. Vin équilibré, riche et fruité, à la finale fraîche. Il sublimerait vos asperges, un fromage de chèvre ou tout simplement votre apéritif.

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.