

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 **Grenache** 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 **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** : 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 2022

Millésime	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Cuvée Rustique	X	X	X	X			
Merlot							
Cuvée d'Alphonse							
Cuvée "Trace-Nègre" devenue "des Helviens"							
Syrah "La Souche"							
Cuvée Ferdinand							
Cuvée Isidora	X	X	X	X			
Grenache "nature"	X	X	X				
Carignan "nature"	X	X	X				
Le Champ des Filles "nature"			X				
Chardonnay "nature"	X	X	X	X			
Cuvée de la Montagnère "n"	X	X	X	X			
Viognier "nature"	X	X	X	X			
Magnum d'Alphonse							

DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

mas d'intras
Vallis
Vinaria

Printemps 2022



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 de **Grenache**, avec un peu de **Syrah**, **13,5° env.**: un beau nez fruité rappelant le bourgeon de cassis et les petits fruits rouges, une bouche franche et vive dévoilant des notes de myrtille et de groseille. Ce vin simple mais plein et charnu est le compagnon idéal des **repas du quotidien**.

- **Merlot 2018**, **13,5°**: vin à la robe rouge rubis, au nez olives noires et cuir, aux arômes fumés. Bouche légère et gouleyante, rappelant la prune, la groseille à maquereau et le zan. A carafier et à essayer sur une **salade de gésiers** ou une **pièce de bœuf**.

- **"Cuvée d'Alphonse" 2019**, **66% Merlot**, **34% Syrah**, **14°**: vin frais et fruité, au nez rappelant la fraise écrasée. La bouche, ronde et puissante, s'ouvre sur des fruits rouges bien mûrs. A servir sur **viande**, **fromage**, **gibier**...

- **"Cuvées des Helviens"**, **70% Grenache** **"Trace-Nègre" (50 ans)**, **30% Syrah**: c'est la cuvée préférée de Denis.

- **2019**, **14,5°**: riche et puissant, aux arômes épicés rappelant le "zan", le cuir et l'olive noire. Bouche concentrée de fruits rouges bien mûrs, noyau de pruneau et bois de réglisse. Millésime 2019 à attendre jusqu'en 2023 ou 2024.

- **2020**, **14,5°**: vin riche, gras et puissant, aux arômes de griotte et de chocolat agrémentés en bouche de jolies notes poivrées. Un vin de gastronomie, équilibré et à la texture soyeuse, qui accompagnera en finesse des plats mijotés et des viandes goûteuses. Millésime 2020 à boire plutôt jeune.

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

- **Syrah "La Souche" 2019**, **13,5°**: issu d'une douce et longue macération de 4 semaines, élevé 8 mois en fûts de chêne, ce vin a une belle structure et se gardera 10 ans. Son bouquet fumé évoque la myrtille, la fraise et le chocolat. Puissant et riche, mais rond et souple en bouche, entre 6 et 10 ans il sera excellent sur un **civet de sanglier... mariné à "la" Syrah** !

- **"Cuvée Ferdinand" 2019**, **14,5°**: 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 châtaigne, de caramel et d'olives vertes. Bouche charnue à la finale réglissée et poivrée. Il gagnera à être gardé, mais si vous le carafez il se laissera déjà boire, par exemple sur une **daube Ardéchoise** ou un **bœuf Bourguignon**.

Vin ROSÉ

- **"Cuvée Isidora" 2021**, **50% Grenache**, **35% Merlot**, **15% Syrah**, **12,5°**: frais et fruité, au nez riche exprimant des arômes d'orange sanguine et de pamplemousse. Bouche fraîche marquée par des notes d'agrumes, de bergamote et de miel. Ce rosé d'été, vineux et fin, accompagnera à merveille des **volailles**, **grillades**, **charcuterie** ou même **l'apéritif**.

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

- **"Vin de France" rouge Carignan 2020**, **12,5°**: vinifié en grappes entières par macération semi-carbonique, ce vin frais et léger, à la couleur pourpre, a un nez aux arômes de pivoine et de jus de cerise. La bouche juteuse explose sur la griotte et le kirsch, et s'ouvre en finale sur l'amande. A boire frais, comme un rosé, sur **charcuteries**, **blanquette de veau**, **grillade d'agneau**, **cailles aux pommes-de-terre**...


- **"Vin de France" rouge Grenache 2021**, **14°**: récolté à la main et macéré en grappes entières. Un nez explosif qui libère des arômes écorces d'agrumes, pivoine, lilas et rose. Une bouche tout aussi éclatante, sur la rose et la groseille, aux tanins soyeux agrémentés d'une belle salinité finale. Un vin gourmand et léger à déguster un peu rafraîchi, par exemple sur des **grillades**, des **viandes blanches**, un **foie gras** ou pourquoi-pas rafraîchi, à **l'apéritif**.


- **rosé "Le Champ des Filles" 2021**, **50% Grenache**, **50% Syrah**, **13°**: vin rond et gourmand, à la robe rose bonbon et au nez rappelant un bouquet d'herbes fraîches, agrémenté d'agrumes et de fenouil. La bouche élégante, fine et juteuse, évolue sur une finale intense et suave. Ce rosé est idéal l'été mais vous pouvez le servir toute l'année à **l'apéritif**, sur des **salades composées** ou sur des **poissons**. A servir très frais.


- **blanc Chardonnay 2021**, **13°**: vin jaune pâle aux arômes rappelant la poire, les fruits exotiques et le pain d'épices beurré. La bouche, riche et juteuse, s'achève sur de beaux amers soutenus par une jolie acidité. A servir à **l'apéritif** ou, par exemple, sur des **volailles**.

- **blanc "Cuvée de la Montagnère" 2021**, **50% Viognier**, **45% Grenache blanc**, **5% Chardonnay**, **12,5°**: vin fruité aux arômes de pêche, abricot, fenouil, pomme verte et écorces d'agrumes. La bouche juteuse, fraîche et équilibrée, rappelle un panier de fruits frais agrémenté de notes légèrement anisées. Ce vin de gastronomie se laisse boire à **l'apéritif** et viendra sublimer des **poissons** ou des **fruits de mer**.

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.