IDEALE SERVEERTEMPERATUUR

Rosé en **witte** wijnen worden koel geserveerd (koelkasttemperatuur van 8 tot 10°C).

La Grange de Saumassac, **Cinsault**, **Cuvée des Helviens**, **Carignan**, en de **rode wijnen zonder sulfiet** (**Grenache**, **Syrah de Sarailler** en **Merlot l'Enchanteur**), drinkt u het best licht gekoeld (12 tot 14°C).

Merlot, Alphonse, Syrah en **Ferdinand,** zijn krachtige wijnen die het best op kamertemperatuur geserveerd worden (16°C; de temperatuur van een onverwarmde ruimte).

Opgelet, geserveerde wijn warmt aan tafel snel op!

OPENING VAN DE FLESSEN

Onze natuurlijke wijn moet kunnen ademen!

Het komt onze wijnen ten goede om gekarafeert te worden (van net tevoren of enkele uren voordat u hem serveert) . U kunt bv de helft van de fles karaferen en wat over blijft voor een volgende maaltijd bewaren… of alsnog beslissen om in 1 keer uit te drinken…

Een geleidelijke oxydatie van een geopende (niet gekarafeerde) fles wijn verbetert meestal de kwaliteit gedurende enkele uren. Afhankelijk van de cuvées kunnen sommige millésimes tot wel 10 dagen in de koelkast bewaard worden zonder dat er een smaakverandering optreedt… maar dat blijft uitzonderlijk.

NATUURLIJKE WIJN KAN BEZINKSEL BEVATTEN

Al onze wijnen zijn met inheems gist gevinifieerd en hebben een malo-lactische gisting ondergaan. Om zowel smaakkwaliteiten als uw gezondheid te behouden worden er geen chemische additieven toegevoegd ter voorkoming van natuurlijke aanslag van wijnsteen of kleur. Als gevolg daarvan kan is een natuurlijk bezinksel in de fles mogelijk.

Onze wijnen kunnen meerdere jaren bewaard worden, uitsluitend beschermd door een uiterst minieme hoeveelheid sulfiet. We proberen waar mogelijk bepaalde wijnen zodanig te bereiden en op natuurlijke wijze te versterken zodat ze met hooguit de toevoeging van een uiterst minieme hoeveelheid sulfiet bewaard kunnen blijven. Dit zijn onze zgn. 'natuur' wijnen. Deze bevatten tussen 0 en maximaal 30mg/l toegevoegd sulfiet.

Bij Mas d'Intras worden **geen 'andere' additieven** toegevoegd om de afwezigheid of het lage gehalte aan sulfieten te compenseren!

Al onze wijnen zijn **biologisch** gecertificeerd. Sinds de oogst van **2023** hebben ze ook het **Demeter** - certificaat (biodynamische landbouw).

Het beheer van uw privé wijnkelder
Bewaringspotentieel van de laatse 7 wijnjaren

Kwaliteit van de wijnjaren	Uitmuntend
	Bijzonder goed
	Normaal
	Niet zo goed
Bewaren	Moet door ligging nog rijpen
	Smaakt nu al goed, verbeterd door ligging
	Binnen nu en 2 jaar consumeren
	X Deze wijn is oud en moet nu genoten worden
	geen Cuvée

Alphonse in Beaune, in 2005, bij wijnen uit 1929.

BEWARINGPOTENTIEEL voor het jaar 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 Sarailler							
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							

WIJNBESCHRIJVING
WIJN EN SPIJS COMBINATIES

mas d'intras
Vallis Vinaria

Misbruik van alcohol kan de gezondheid schaden, gebruik het daarom met mate. Niet wegwerpen op straat.

Uw kennis van wijn, maar vooral uw persoonlijke smaak helpen u te beslissen welke wijn u serveert, op welke temperatuur, uit welk wijnjaar en bij welk gerecht. Deze bladzijden zijn bedoeld als leidraad, zodat u op een optimale manier van iedere wijn kunt genieten.
Veel leesplezier en… op uw gezondheid!

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

RODE wijnen

- "La Grange de Saumassac" (ex Cuvée Rustique"), een blend van voornamelijk **Syrah** en **Grenache** met een beetje **Carignan** en **Merlot** ***ca. 12.5°*** : de fruitige neus doet denken aan rood fruit en cacao. De levendige mond heeft ronde tannine en smaakt naar rood fruit. Een prima begeleider van alledaagse maaltijden.

- Merlot, *13,5°*: een harmonieuze blend van de jaren **2019, 2020** en **2024**, die z'n evenwicht haalt uit de specificiteit van alle 3 millesimes. De wijn is robijnrood met de geur van rode bessen. Jeugdigheid én rijpheid, duidelijke tannines en mooie aroma's van rode paprika en zwarte bessen houden de frisse mond in balans. Karafeer deze gulle wijn en probeer hem eens bij een Italiaans pastagerecht.

-"Cuvée d'Alphonse" 2023, 66% Merlot, 34% Syrah, *14,5°*: heeft een aangename neus die herinnert aan gepureerde rijpe aardbeien, frambozen en chocolade. Rijk en vol in de mond, soepel en met ronde tannines. Dit prachtige millésime is nu al te drinken. Een aanrader bij wit vlees, een kaasplateau of een gegratineerde groenteschotel.

- Cinsault 2024, *11,5°*: een lichte, fruitige en frisse wijn. De gepeperde neus herinnert aan vlierbloesem. De sappige mond heeft een soepele textuur en aroma's van rode bessen en grenadine. Een goede begeleider van vleeswaren en schapenkaas.

- Grenache 2022, *14,5°*: zonder toegevoegde sulfieten, met de hand geplukt en met hele trossen gemacereerd. De neus ruikt naar kersen en rode bessen, de mond is fris en nerveus. Een lichte, levendige wijn die in de zomer iets gekoeld lekker wegdrinkt bv. bij geroosterde groenten of wit vlees. Pas op, deze wijn heeft een typisch "natuurlijk" karakter en wordt niet door iedereen gewaardeerd. Onze Grenache Nature 2023 is iets toegankelijker !

- Syrah de Sarailler 2024, *12,5°*: deze intens rode wijn **zonder toegevoegde sulfieten** heeft aroma's van frambozen en bosvruchten. De mond heeft stevige tannines, en opent met noten van braam, pruim en bosbes. Een jonge wijn die het best nog even bewaard wordt. Lekker bij gegrild vlees, vleeswaren of kruidige gerechten.

- "Cuvées des Helviens" 2022, 75% Grenache, 25% Syrah, *14,5°*: afkomstig van wijnstokken van ruim 50 jaar oud; samen met de Cuvée d'Alphonse 2023 is dit de favoriete wijn van Denis ! Met fruitige aroma's van aardbeienjam , framboos en roos. Een gastronomische wijn met een zijdezachte textuur en een kruidige smaak van zoethout. Kan het best iets gekoeld gedronken worden bij bijvoorbeeld eendenborst of bij reebout…

- Carignan 2024, *11.5°*: zonder toegevoegde sulfieten. De neus heeft geurige aroma's van kersen, bramen en pruimedanten. De mond smaakt heerlijk naar rood fruit. Deze frisse sappige wijn is een perfecte begeleider van moussaka, tian of couscous.

- Grenache 2023, *13,5°*: handgeplukt, ontsteelt en **zonder toegevoegde sulfieten**. Intense, fruitige, bloemige neus met aroma's van pioenroos, sering en aardbei. De gulzige mond heeft een zachte afdronk en smaakt naar cacao, met iets van munt en van rozen. Geniet er gekoeld van bij schapenvlees of foie gras, of als aperitief.

- Syrah "La Souche" 2023, *14,5°*: onderging een lange maceratie van 4 weken en daarna een fustrijping van 9 maanden. Het resultaat is een wijn met een mooie structuur, die u zeker 10 jaar kunt bewaren. Het krachtige bouquet doet denken aan rijp fruit. De volle, zijdezachte mond heeft aroma's van bosbessen en zoethout en dankzij de tannines kan deze wijn rijpen. Gekarafeerd heerlijk om te drinken bij in Syrah gemarineerd wild zwijnenvlees.

- "Cuvée Ferdinand" 2023, *14,5°*: Syrah (55%), Grenache (35%), Carignan (10%), gedurende 9 maanden in grote eiken vaten gerijpt. Een rijke, volle wijn met fruitige, rokerige aroma's van peper en zoethout. De ronde zijdezachte mond heeft een fijne afdronk en hints van munt, geprakte aardbei en bramenjam. Hij gaat zich zeker verfijnen als u hem nog wat in de kelder laat rusten, maar kan gekarafeerd nu al gedronken worden bij bv. een stoofpot.

ROSE wijnen

- "Cuvée Isidora" 2024, 35% Grenache, 35% Syrah, 25% Merlot, 5% Carignan, *12°*: de neus heeft hints van rood fruit. De frisse mond proeft naar zwarte bessen, met een goed evenwicht tussen fruit en fris. Een pastelkleurige zomerwijn om van te genieten bij gevogelte, de barbecue, of als aperitief.

- "Le Champ des Filles" 2024, 45% Grenache, 45% Syrah, 10% Carignan, *12,5°*: zonder toegevoegde sulfieten, met een frisse neus die ruikt naar kruisbessen. De mond smaakt naar rood fruit met een bittertje in de afdronk. Ideaal als aperitief, bij salades en visgerechten.

WITTE wijnen

- Chardonnay 2024, *12°*: zonder toegevoegde sulfieten, de neus heeft tonen van karamel, boter en ananas. Volle en ronde mond met een frisse, citroenachtige finale. Een heerlijke minerale wijn, om met plezier te drinken bij zachte kaas of romige risotto.

- "Cuvée de la Montagnère" 2024, 35% Grenache blanc, 25% Vermentino, 20% Viognier, 15% Clairette, 5% Floréal, *12,5°*: rijke, expressieve neus met aroma's van bloemen en fruit. De ronde mond herinnert aan Harlekijn zuurtjes. Deze evenwichtige gastronomische wijn zal visgerechten en schaaldieren sublimeren.

- Viognier 2024, *13°*: de delicate, fruitige neus herinnert aan citroen. De elegante mond heeft smaakvolle aroma's van citrusfruit, abrikozen en perzik. Deze uitgebalanceerde wijn is perfect bij asperges, geitenkaas of gewoon als aperitief.

Wanneer kan men de wijn drinken ?

Staand glas : om nu te drinken of binnen 1 of 2 jaar (wijn, die klaar is om gedronken te worden en niet beter wordt bij opslag)

Staand glas en liggende fles : wijn, die nagenoeg klaar is om gedronken te worden, maar die nog 2 à 3 jaar kan worden bewaard.

Liggende fles : wijn die nog te jong is om gedronken te worden, die beter zal zijn over 2 à 3 jaar, of zelfs nog meer jaren, indien bewaard in een koele kelder.