

## 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) **certaines 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**.

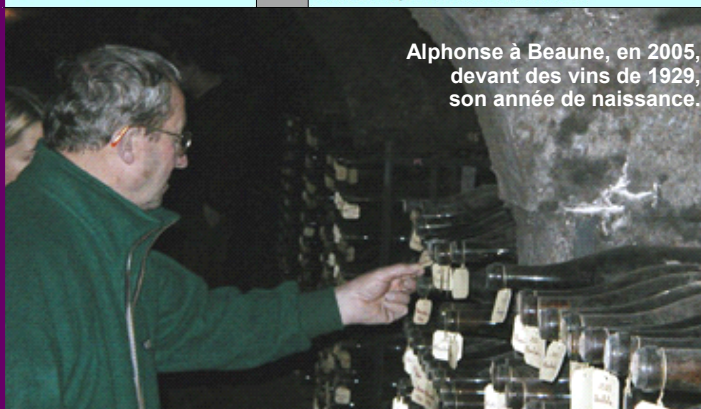
100% du **millésime 2023** est aussi certifié **Demeter** (agriculture biodynamique).



## Gestion de votre cave à vins

### Potentiel de garde des 7 derniers millésimes

<b>Qualité des Millésimes</b>	Millésime exceptionnel	
	Millésime réussi	
	Millésime normal	
	Millésime plus difficile	
<b>Potentiel de Garde</b>	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	
	<b>X</b> 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 2024

Millésime	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>Saumassac (ex Rustique)</b>	X	X	X	X	X		
<b>Merlot (classique)</b>	X						
<b>Cuvée d'Alphonse</b>	X						
<b>Cinsault</b>							
<b>Syrah de Sarailleur</b>							
<b>Cuvée des Helviens</b>	X						
<b>Merlot l'enchanteur</b>							
<b>Carignan</b>	X	X					
<b>Grenache</b>	X	X					
<b>Syrah "La Souche"</b>							
<b>Cuvée Ferdinand</b>							
<b>Cuvée Isidora</b>	X	X	X	X	X		
<b>Le Champ des Filles</b>	X	X	X	X	X		
<b>Chardonnay</b>	X	X	X	X	X		
<b>Cuvée de la Montagnère</b>	X	X	X	X	X		
<b>Viognier</b>	X	X	X	X			
<b>Magnum d'Alphonse</b>							

## DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

**mas d'intras**  
Vallis  
Vinaria

Printemps 2024



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 **Merlot** et de **Grenache**, avec un peu de **Syrah**, **13° env.**: un nez rappelant les petits fruits rouges qui s'ouvrent sur des arômes de cacao, une belle bouche aux arômes de groseille et de cassis et aux tanins ronds. Un vin complet, compagnon idéal des **repas du quotidien**.



- **Merlot 2020**, **14°**: vin à la robe rouge rubis, au parfum épicé et fumé. Bouche ronde aux tanins marqués, qui dévoile des arômes de poivron rouge cuit et de paprika. Un vin généreux à carafé et à essayer sur un **plat de pâtes à l'italienne**.



- **"Cuvée d'Alphonse" 2022**, **66% Merlot**, **34% Syrah**, **14°**: nez agréable de sous-bois et de fruits rouges. Bouche ronde et riche aux saveurs de griotte, de chocolat et de café. Vin ample, avec une belle matière. Mérite encore de vieillir et se boira facilement sur du **gibier** ou une **poêlée de champignons et de légumes racines**.



- **Cinsault 2023**, **12,5°**: vin juteux à la robe prune, au nez rappelant une salade de fruits frais et acidulés. Bouche souple et légère, aux arômes d'orange sanguine, de zestes d'agrumes, de pulpe de raisin et de griotte. Accompagne à merveille **charcuteries** et **fromages au lait de brebis**.



- **Grenache 2022**, **14,5°**: **sans sulfites ajoutés**, récolté à la main, macéré grappes entières. Nez aux arômes de cerise, de groseille. Bouche nerveuse, croquante. Vin gourmand, vif et léger, à déguster frais, l'été, sur des **légumes grillés** ou des **viandes blanches**.



- **Syrah de Sarailier 2023**, **12,5°**: d'un rouge intense, ce vin **sans sulfites ajoutés** exalte des arômes de framboise, myrtille, groseille et fraise des bois. Bouche aux tanins délicats et charpentés. Millésime jeune et fringant, à la matière souple, qui s'accordera sur des **grillades**, des **charcuteries** ou des **préparations épicées**.



- **"Cuvées des Helviens" 2022**, **70% Grenache**, **30% Syrah**, **14,5°**: issu de vignes âgées de plus de 50 ans, c'est le vin préféré de Denis... avec le Cinsault ! Nez fruité et gourmand, rappelant la confiture de fraise, la framboise et le géranium. 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**...



- **"Merlot l'Enchanteur" 2022**, **14°**: récolté à la main, ce vin **sans sulfites ajoutés** a un nez de groseille, de mûres et de cerises confites. La bouche, au beau fruit de cassis, a une belle matière soyeuse et ferme. Un vin agréable et digeste, qui accompagnera des **tajines**, des **godiveaux** et pourquoi pas un **dessert au chocolat noir**.



- **Carignan 2023**, **13°**: nez puissant, arômes de fruits rouges bien mûrs, acidulés et gourmands. Bouche éclatante d'arômes de cerise "cœur de pigeon", d'orange, de fleurs de garrigue et d'épices. 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 légèrement mentholée. A déguster frais, sur du **mouton**, un **foie gras** ou pourquoi-pas à l'**apéritif**.



- **Syrah "La Souche" 2020**, **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 nez fumé, aux arômes très murs, rappelle les sucres parfumés de la châtaigne. Les tanins en bouche donnent matière à vieillir et s'accompagnent de notes aux saveurs mentholées et boisées. Carafé, il sera excellent sur un **civet de sanglier**.



- **"Cuvée Ferdinand" 2022**, **14,5°**: **Syrah (55%)**, **Grenache (45%)**, élevé 9 mois en foudre de chêne. Vin riche et plein aux arômes fruités et fumés évoquant la violette, la myrtille et le moka. Bouche ronde et soyeuse, tout en finesse, qui dévoile des notes légèrement poivrées, de pivoine et de cerises noires. 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" 2023**, **45% Grenache**, **25% Cabernet-Sauvignon**, **15% Merlot**, **15% Syrah**, **13,5°**: nez gourmand rappelant le bonbon arlequin. Bouche acidulée, aux arômes de myrtille et de canneberge, équilibre entre gourmandise et fraicheur. 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" 2023**, **60% Gre.**, **30% Syrah**, **10% Carignan.**, **12,5°**: nez aux notes de miel, de fruits secs, d'amande. Bouche ronde, pleine, arômes de groseille, framboise, fleur de sureau. Jolie finale acidulée, gourmande. Idéal à l'**apéritif**, avec **salades composées**, **poissons**.



## Vins BLANCS

- **Chardonnay 2023**, **13,5°**: **sans sulfites ajoutés**, nez aux notes de fruits blancs, de poire et d'aubépine. Bouche ample au joli gras et aux arômes de fruits mûrs et de fleurs. La finale s'ouvre sur de jolies amers, parfaits pour accompagner un **fromage à pâte molle** ou un **risotto crémeux**.



- **"Cuvée de la Montagnère" 2023**, **30% Viognier**, **30% Grenache blanc**, **15% Clairette**, **15% Floral**, **10% Vermentino**, **12,5°**: nez fruité et épicé, aux arômes de fleurs des garrigues, sève de pin et tilleul. Bouche fraîche avec des notes fruitées d'agrumes et de pêches. Très équilibré, ce vin de gastronomie accompagnera **poissons** et **crustacés**.



- **Viognier 2023**, **13°**: nez frais et léger rappelant la pêche. Bouche ample et ronde à la texture fine aux arômes d'abricot et de miel et à la finale gourmande et fruitée. Ce vin 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.

