

## 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 Sarailier 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 karafieren 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 smaak kwaliteiten 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. 100% van millesime 2023 is ook Demeter gecertificeerd (biodynamische landbouw).



## Het beheer van uw privé wijnkelder Bewaringspotentieel van de laatste 7 wijnjaren

|                            |                |  |
|----------------------------|----------------|--|
| Kwaliteit van de wijnjaren | Uitmuntend     | <br><br>                                   |
|                            | 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             |
|                            |                | Deze wijn is oud en moet nu genoten worden |
|                            |                | geen Cuvée                                 |



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

## BEWARINGPOTENTIEEL voor het jaar 2024

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

Voorjaar 2024

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 **Merlot** en **Grenache** met een beetje **Syrah**, ca. **13°**: de fruitige neus doet denken aan klein rood fruit en cacao. De levendige mond smaakt naar bosbessen en rode bessen. Een prima begeleider van **alledaagse maaltijden**.

 - **Merlot 2020, 14°**: robijnrood, met een kruidig, rokerig aroma. De ronde mond heeft uitgesproken tannines en smaakt naar paprika. Karafeer deze gulle wijn en probeer hem eens bij een **Italiaans pastagerecht**.


 - "**Cuvée d'Alphonse**" **2022, 66% Merlot, 34% Syrah, 14°**: heeft een aangename neus die herinnert aan kreupelhout en rood fruit. Rond en rijk in de mond, met smaken van zure kers, chocolade en koffie. Deze volle, goed gestructureerde wijn verdient verdere rijping. Een aanrader bij **wild**, of **gebakken paddenstoelen en wortelgroenten**.


 - **Cinsault 2023, 12,5°**: een sappige, pruimkleurige wijn. De neus doet denken aan een verse fruitsalade. Zacht en licht in de mond, met smaken van bloedsinaasappel, citroenrasp, druivenpulp en morello kersen. Een uitstekende 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. Een lichte, levendige wijn die in de zomer iets gekoeld lekker wegdrinkt bv. bij **geroosterde groenten of wit vlees**.


 - **Syrah de Sarailier 2023, 12,5°**: deze intens rode wijn zonder toegevoegde sulfieten heeft aroma's van frambozen, bosbessen, rode bessen en bosaardbeitjes. In de mond heeft hij delicate, goed gestructureerde tannines. Een jonge, onstuimige wijn met een soepele body die goed past bij **gegrild vlees, vleeswaren** of **kruidige gerechten**.



 - "**Cuvées des Helviens**" **2022, 70% Grenache, 30% Syrah, 14,5°**: de favoriete wijn van Denis... samen met de Cinsault! Afkomstig van wijnstokken van meer dan 50 jaar oud. Met fruitige

 aroma's van aardbeienjam en framboos. Een gastronomische wijn met een zijdezachte textuur en peperige smaken van zoethout. Kan het best iets gekoeld gedronken worden bij bijvoorbeeld **eendenborst** of bij **reebout**...

 - "**Merlot l'Enchanteur**" **2022, 14°**: handgeplukt, zonder toegevoegde sulfieten en met een neus van rode bessen, bramen en gekonfijte kersen. De fruitige mond is zijdezacht en gul. Een prettige en verteerbare wijn die prima smaakt bij **tajine, sausijes** maar bijvoorbeeld ook bij **een chocoladetoetje**.


 - **Carignan 2023, 13°**: heeft krachtige aroma's van heerlijk rijp rood fruit. Verwacht een smaakexplosie in de mond, met een boeket van kersen, sinaasappel, heidebloem en specerijen. 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 is intens met een zachte afdrank en smaken van cacao en licht muntachtige rozen. Geniet er gekoeld van bij **schapenvlees** of **foie gras**, of als **aperitief**.

 - **Syrah "La Souche" 2020, 13,5°**: onderging een lange maceratie van 4 weken en daarna een fustrijping van 8 maanden. Het resultaat is een wijn met een mooie structuur, die u zeker 10 jaar kunt bewaren. Het rokerige bouquet doet denken aan kastanjes, de tannines maken rijping mogelijk en gaan gepaard met mentholtoetsen en houtachtige aroma's.  Gekarafeerd gaat deze wijn heerlijk smaken bij in **Syrah gemarineerd wild zwijnenvlees**.


 - "**Cuvée Ferdinand**" **2022, 14,5°**: **Syrah (55%), Grenache (45%)**, gedurende 9 maanden in grote eiken vaten gerijpt. Een rijke, volle wijn met fruitige, rokerige aroma's van viooltjes, bosbessen en mokka. De zijdezachte mond is rond en ruim, heeft een fijne afdrank en hints van peper, pioenroos en zwarte kers. 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 **stooftop**. 


## ROSE wijnen


 - "**Cuvée Isidora**" **2023, 45% Grenache, 25% Cab.-Sauv., 15% Merlot, 15% Syrah, 13,5°**: ruikt naar fruitsnoepjes, en proeft naar bosbessen en veenbessen, met een goed evenwicht tussen fruit en frisheid. Een pastelkleurige zomerwijn om van te genieten bij **gevogelte, de barbecue**, of als **aperitief**.

 - "**Le Champ des Filles**" **2023, 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 12,5°**: met noten van honing, gedroogd fruit en amandelen. De mond is rond en vol en heeft aroma's van rode bes, framboos en vlierbloesem. Een gastronomische rosé met een heerlijk frisse afdrank. Ideaal als **aperitief**, bij **salades** en **visgerechten**.

## WITTE wijnen


 - **Chardonnay 2023, 13,5°**: de neus heeft tonen van wit fruit, peer en meidoorn. Volle smaak met rijp fruit en bloemenaroma's. De afdrank opent zich met heerlijke bitters. Een witte wijn om met plezier te drinken bij **zachte kaas** of **romige risotto**.


 - "**Cuvée de la Montagnère**" **2022, 30% Viognier, 30% Grenache blanc, 15% Clairette, 15% Floréal, 10% Vermentino, 12,5°**: fruitige, kruidige neus met aroma's van heide, dennensap en lindebloesem. De frisse mond heeft toetsen van citrusvruchten en perziken. Deze evenwichtige gastronomische wijn zal **visgerechten** en **schaaldieren** sublimeren.

 - **Viognier 2023, 13°**: de frisse, lichte neus herinnert aan perzik. Vol en rond in de mond, met een fijne textuur, aroma's van abrikoos en honing en een heerlijke, fruitige afdrank. Deze wijn is perfect bij **asperges, geitenkaas** of gewoon als **aperitief**.

### Wanneer kan men de wijn drinken ?

 **Standaard 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)

 **Standaard 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.