

## 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 **rouges "nature"** 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                                                                                                                | <br><br><br>                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | 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<br> Est à sa maturité optimale, à boire dans les 2 ans<br> X Ce vin est trop vieux... buvez le rapidement !<br> 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 2021

| Millésime                                            | 2014                                                                                  | 2015                                                                                  | 2016                                                                                  | 2017                                                                                  | 2018                                                                                  | 2019                                                                                  | 2020                                                                                  |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuvée Rustique</b>                                | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |
| <b>Merlot</b>                                        |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cuvée d'Alphonse</b>                              |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cuvée "Trace-Nègre"</b><br>devenue "des Helviens" | X                                                                                     |  |  |  |  |  |  |
| <b>Syrah "La Souche"</b>                             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cuvée Ferdinand</b>                               |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cuvée Isidora</b>                                 | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |
| <b>Grenache "nature"</b>                             | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |  |
| <b>Carignan "nature" ou non</b>                      | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |  |
| <b>Le Champ des Filles "nature"</b>                  |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       | X                                                                                     |  |  |  |
| <b>Chardonnay "nature"</b>                           | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |  |
| <b>Cuvée de la Montagnère "nature"</b>               |                                                                                       | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |  |
| <b>Viognier "nature"</b>                             | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     | X                                                                                     |  |  |  |
| <b>Magnum d'Alphonse</b>                             |  |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |  |                                                                                       |                                                                                       |

## DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

**mas d'intras**  
 Vallis  
 Vinaria

Printemps 2021

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](http://WWW.MASDINTRAS.FR)  
 Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)





## Vins ROUGES

- **"Cuvée Rustique"**: élaboré à partir d'une majorité de **Merlot** et de **Grenache**, avec un peu de **Syrah**, **13° env.**: il a un beau fruité rappelant le cassis et le sous-bois, c'est un bon vin de **consommation journalière** qui n'a rien à envier à nos autres vins.

- **Merlot 2018**, **13,5°**: robe rouge rubis, 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" 2018**, **66% Merlot**, **34% Syrah**, **13°**: vin frais et fruité, au bouquet rappelant le cuir et la violette. Bouche poivrée aux fruits de fraise, cassis et framboise. A servir sur **viandes**, **fromages**, **gibier**...

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

- **2018**, **15°**: rond et puissant, aux arômes épicés rappelant le "zan", le cuir et l'olive noire. Bouche fraîche et friande de fruits rouges frais et mûrs, de pruneau et de groseille, de bois de réglisse.

- **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.

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

- **Syrah "La Souche" 2017**, **13°**: issu d'une douce et longue macération de 4 semaines sous marc, élevé 9 mois en fûts de chêne, ce vin a une belle structure et se gardera 10 ans. Son bouquet fumé évoque la myrtille et le chocolat. Puissant et riche, mais rond et

souple en bouche, vieilli il sera excellent sur un **civet de sanglier... mariné à "la" Syrah** !

- **"Cuvée Ferdinand" 2018**, **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 sur une **daube Ardéchoise** ou un **bœuf Bourguignon**.

## Vin ROSÉ

- **"Cuvée Isidora" 2020**, **40% Grenache**, **20% Merlot**, **25% Syrah**, **15% Cinsault**, **13°**: vin d'été, frais, fruité, au nez fin exprimant des arômes de rose, de mandarine et de prune "Reine-Claude". Bouche fraîche aux arômes de groseille, de pamplemousse rose et de cassis. Accompagne à merveille les **volailles**, **grillades**, **charcuteries** ou même **l'apéritif**.

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

- **"Vin de France" rouge Carignan 2019**, **13,5°**: vinifié en macération semi-carbonique (grappes entières), c'est un vin frais et léger, à la couleur pourpre et au nez pivoine et cerise noire. La bouche explose sur la cerise griotte, le kirsch et le jus de cerises, avec une finale amande. A boire frais, comme un rosé, sur **charcuteries**, **blanquette de veau**, **grillade d'agneau**, **caillettes aux pommes-de-terre**...

- **"Vin de France" rouge Grenache 2020**, **13°**: récolté à la main et macéré en grappes entières, gouleyant et léger. Nez lilas blanc, fleur de sureau, mandarine, prune. La bouche fraîche et florale révèle des parfums de lilas, pétale de rose, poivre, réglisse et clou de girofle. Dégustez le un peu rafraîchi, par exemple sur des

**grillades**, des **viandes blanches**, un **foie gras** ou pourquoi-pas à **l'apéritif**.

- **rosé "Le Champ des Filles" 2020**, **50% Grenache**, **25% Carignan**, **25% Syrah**, **13°**: vin rond et gourmand, à la robe pastel, fruité et rafraîchissant, aux arômes de groseilles blanches, violette et mangue et à la bouche suave exprimant la framboise et la mûre sauvage. Il vous accompagnera tout l'été et sera parfait à **l'apéritif** ou sur **pizza**, **charcuteries**, **salade composée**...

- **blanc Chardonnay 2020**, **12,5°**: vin jaune pâle aux arômes fruités et floraux rappelant l'aubépine, la rose, mais aussi le pain d'épices beurré. La bouche acidulée est tout en finesse et en fraîcheur. A servir à **l'apéritif** ou par exemple sur des **volailles**.

- **"Vin de France" blanc "Cuvée de la Montagnère" 2020**, **30% Viognier**, **25% Chardonnay**, **20% Grenache blanc**, **15% Vermentino**, **10% Clairette**, **12,5°**: vin fruité, aux arômes de melon, de fenouil, de pomme verte, de citron vert et d'orange sanguine, à la bouche fraîche et équilibrée. A boire à **l'apéritif**, sur des **poissons** ou des **fruits de mer**.

- **blanc Viognier 2020**, **12,5°**: vin fin et équilibré, au nez fleurs blanches et pamplemousse rose, à la bouche litchi, amande fraîche, noyau d'abricot et pêche blanche. A essayer par exemple à **l'apéritif**, sur des **plats exotiques** ou sur des **poissons en sauce**.

**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.

## COMMENT COMMANDER ?

Par téléphone, lettre, mail ou sur [www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)

## FRAIS DE PORT

Lors de nos tournées dans votre région, commandez à ce tarif **dès 36 bouteilles** et sans supplément de transport. Ce tarif est également **valable pour notre dépôt d'Ile de France (1)**.

A tout autre moment, si vous souhaitez un envoi hors de nos tournées ou dans une région où nous ne livrons pas, merci de nous demander notre tarif "expéditions" ou de commander en ligne sur notre site Internet.

**RÈGLEMENT:** chèque ou virement à la commande si vous êtes nouveau client, après livraison pour nos clients connus.

## DÉPÔT EN VALLÉE DE CHEVREUSE

(1) ventes du jeudi au dimanche, basées sur le 2<sup>ème</sup> samedi des mois multiples de trois, soit 3, 6, 9 et 12 :

**11-14 Mars - 10-13 Juin 2021**

**9-12 Septembre - 9-12 Décembre 2021**

**du jeudi au dimanche de 9h à 19h**

Hameau de Romainville - 4 rue Antoine Lemaistre  
78114 MAGNY les HAMEAUX (depuis 1982)

Le portable de Denis sur place : **06.61.77.86.96**

**Toute l'année, venez  
déguster nos vins à Intrins !**

**CAVEAU OUVERT du lundi au samedi  
de 10h à 12h  
et de 13h30 à 18h30**

Fermé le dimanche et les jours fériés.

Fermé le samedi du 25 décembre au 1<sup>er</sup> mars.

Visite de la cave possible sur rendez-vous.

## EMBALLAGE ECOLOGIQUE

### bouteilles allégées (à recycler)

Nous utilisons des bouteilles "évolution". Vides, ces bouteilles pèsent 400g contre 500 à 600g pour une bouteille "classique". Cela représente une économie d'énergie de 20 à 33% lors de leur production et de leur transport, soit annuellement pour nous entre 14 et 28 tonnes de verre. Elles présentent malgré tout un bon rapport aspect/résistance et sont produites près d'Aubenas à partir de verre recyclé.



### bouchons naturels (à nous ramener)

Nos bouchons sont tous en liège. Produits dans une zone naturelle privilégiée, les bouchons en liège contribuent au maintien d'une production créatrice d'emplois et respectueuse de l'environnement. Naturels, marqués au feu, ils peuvent être recyclés en isolant thermique et phonique, au profit de la lutte contre le cancer : **donnez-nous vos bouchons** (de tous types, y compris plastiques) nous les donnerons à une filière engagée de recyclage.



### cartons recyclés (réutilisables)

Nos cartons de vin, fabriqués en Ardèche, sont en carton 100% recyclé et peuvent encore avoir de nouvelles vies : **rendez nous les cartons vides (et leurs alvéoles)**, propres et ouverts sans dommages : nous les réutilisons !

## LIVRAISON À DOMICILE À VÉLO

Depuis 2019, nous mettons en place des livraisons à vélo-cargo dans les villes de **Paris, Lyon, Rouen, Caen** et bientôt d'autres villes. Ce partenariat se fait dans le cadre de l'association de promotion du transport fluvial [www.fleuveveliens.fr](http://www.fleuveveliens.fr). N'hésitez pas à nous demander notre tarif militant "cyclo-fluvial".

Ou n'hésitez pas à **acheter à nos revendeurs près de chez vous**, qui souvent vendent au même prix que nous et sont eux aussi alimentés, lorsque c'est possible, en cyclo-fluvial. Voir "**TROUVER NOS VINS**" sur [www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



**Denis ROBERT & Sébastien PRADAL**  
GAEC du Mas d'Intras - 3080 route d'Intras  
F 07400 Valvignères - Tél. 04.75.52.75.36  
Site [WWW.MASDINTRAS.FR](http://WWW.MASDINTRAS.FR)  
Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)



## TARIF TOURNÉES 2021

TOURNÉES AU DÉPART D'INTRAS OU D'ÎLE DE FRANCE

**mas d'intras**  
Kallis  
Vinaria



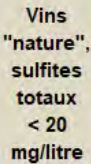
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
sachez apprécier et consommer avec modération.





# TARIF TOURNÉES 2021

BON DE COMMANDE  
A POSTER OU A SCANNER

|  Valable du 01/02/2021 au 31/01/2022 dans la limite des stocks disponibles. |                                                                                                                                                |       |             |                                                                        | Nom-<br>bre de<br>bou-<br>teilles<br>par<br>carton | Nombre<br>de CAR-<br>TONS<br>comman-<br>dés | Soit<br>nombre<br>de BOU-<br>TEILLES | Prix par<br>bouteille<br>TTC<br>Romain-<br>ville et<br>Tournées | Total TTC |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| Conte-<br>nance                                                                                                                                             | Cou-<br>leur                                                                                                                                   | n°    | Ref.<br>vin | Vin                                                                    |                                                    |                                             |                                      |                                                                 |           |
| 375ml                                                                                                                                                       | Rouge                                                                                                                                          | 01    | ME17A       | - Mini Merlot 2017, puis 2018                                          | 12                                                 |                                             |                                      | 3,60 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | 02    | AL18A       | - Mini Cuvée Alphonse 2018                                             | 12                                                 |                                             |                                      | 4,20 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             | Rosé                                                                                                                                           | 03    | IS19A       | - Mini Cuvée Isidora 2019                                              | 12                                                 |                                             |                                      | 3,70 €                                                          |           |
| 500ml                                                                                                                                                       | Rouge                                                                                                                                          | 04    | AL18B       | - 50cl Cuvée Alphonse 2018                                             | 12                                                 |                                             |                                      | 5,40 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             | Rosé                                                                                                                                           | 05    | IS19B       | - 50cl Cuvée Isidora 2019, puis 2020                                   | 12                                                 |                                             |                                      | 4,70 €                                                          |           |
| 750 ml                                                                                                                                                      | Rouge                                                                                                                                          | 06    | RU75        | - Cuvée Rustique                                                       | 6                                                  |                                             |                                      | 5,30 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | 07    | ME18        | - Merlot 2018, puis 2019                                               | 6                                                  |                                             |                                      | 6,00 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | 08    | AL18        | - Cuvée d'Alphonse 2018                                                | 6                                                  |                                             |                                      | 7,30 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                | 09    | HE18        | - Cuvée des Helviens 2018, puis 2019                                   | 6                                                  |                                             |                                      | 8,40 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | 10    | SY17        | - Syrah "La Souche" 2017, puis 2018<br>Élevage 9 mois en fûts de chêne | 6                                                  |                                             |                                      | 9,60 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | 11    | FE18        | - Cuvée Ferdinand 2018, puis 2019<br>Élevage 9 mois en fûts de chêne   | 6                                                  |                                             |                                      | 10,10 €                                                         |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | Rosé  | 12          | IS19                                                                   | - Cuvée Isidora 2019, puis 2020                    | 6                                           |                                      | 6,10 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |  Vins<br>"nature",<br>sulfites<br>totaux<br>< 20<br>mg/litre | Rouge | 13          | CA19                                                                   | - Carignan 19 "Vin de France", puis 2020 IGP       | 6                                           |                                      | 8,20 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |       | 14          | GR19                                                                   | - Grenache 19, puis 2020, "Vins de France"         | 6                                           |                                      | 9,20 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | Rosé  | 15          | CF19                                                                   | - Rosé "Le Champ des Filles" 19, puis 2020         | 6                                           |                                      | 8,20 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | Blanc | 16          | CN20                                                                   | - Chardonnay nature 2020                           | 6                                           | stock limité                         | 9,60 €                                                          |           |
| 1000 ml                                                                                                                                                     | Jus                                                                                                                                            | 17    | MO20        | - Cuvée la Montagnère 2020 "Vin de France"                             | 6                                                  |                                             | stock limité                         | 9,40 €                                                          |           |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                | 18    | VI20        | - Viognier 2020                                                        | 6                                                  |                                             | stock limité                         | 9,90 €                                                          |           |
| 1500 ml                                                                                                                                                     | Rouge                                                                                                                                          | 20    | AL18M       | - 150cl Magnum Alphonse 2018                                           | 1                                                  |                                             |                                      | 18,20 €                                                         |           |
| Total à payer TTC                                                                                                                                           |                                                                                                                                                |       |             |                                                                        |                                                    |                                             |                                      |                                                                 |           |



Les vins portant la mention "Vin de France" ne sont pas des IGP, ou ne l'étaient pas encore à la date d'impression de ce tarif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

| Cartons découverte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nbre<br>de<br>car-<br>tons | Prix<br>du<br>carton<br>TTC | Total<br>TTC  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------|
| n°1, 6 <b>rosés</b> (3 IS19,3 CF19)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            | 45€                         |               |
| n°2, 6 <b>blancs</b> (2 CN20,2 MO20,2 VI20)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            | 60€                         |               |
| n°3, 6 <b>rouges légers</b><br>(2 RU75, 2 CA19, 2 GR19)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            | 48€                         |               |
| n°4, 6 <b>rouges corsés</b> (ME18,<br>AL18, HE18, 2 SY17/SY18, FE18)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            | 53€                         |               |
| n°5, 6 vins les plus <b>nature</b><br>(CA19,GR19,CF19,CN20,MO20,VI20)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            | 57€                         |               |
| n°6, 12 vins de la <b>gamme</b><br>(ME18, AL18, HE18, SY17, FE18, IS19,<br>CA19, GR19, CF19, CN20, MO20,VI20)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            | 104<br>€                    |               |
| Total TTC cartons découverte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |                             |               |
| Report du total TTC ci contre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |                             |               |
| <b>Transport:</b> lors de nos tournées dans votre région,<br>commandez à ce tarif dès 36 bouteilles et sans<br>supplément de transport.<br>Ce tarif est aussi valable pour notre dépôt d'Ile de France.<br>(2) si vous souhaitez un envoi hors de nos tournées ou<br>dans une région où nous ne livrons pas, merci de nous<br>demander notre tarif "expéditions" ou de commander en<br>ligne sur notre site Internet. |                            |                             | inclus<br>(2) |
| Total à payer TTC, transport compris                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |                             |               |

**MODE DE RÈGLEMENT:** voir au verso.

Nom: \_\_\_\_\_ Tél.: \_\_\_\_\_  
 Prénom: \_\_\_\_\_ GSM: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 CP: \_\_\_\_\_ Date et signature : \_\_\_\_\_  
 Ville: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_

**GAEC du Mas d'Intras: coordonnées au verso.**