



Vins ROUGES

- "Vin de France" "Cuvée Rustique":

 élaboré à partir d'une majorité de **Merlot** et de **Grenache**, avec un peu de **Syrah**, **12,5° 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 2019, 14°: vin à la robe rouge rubis,

 aux parfums de fraise et de cassis. Bouche ronde et fruitée, aux tanins marqués. A carafé 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

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, carafé 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)

- 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, caillettes aux pommes-de-terre...

- rouge Grenache 2021, 14°: récolté à la


 main et macéré en grappes entières. Un nez explosif qui libère des arômes d'écorces d'agrumes, de pivoine, de lilas et de 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 à l'apéritif.

- rosé "Le Champ des Filles" 2021, 50%

Grenache, 50% Syrah, 12,5°: 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. 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.




- "Vin de France" 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.

TARIF TOURNÉES 2022

BON DE COMMANDE
A POSTER OU A SCANNER

| Contenance | | Couleur | n° | Ref. vin | Vin | Nombre de bouteilles par carton | Nombre de CARTONS commandés | Soit nombre de BOUTEILLES | Prix par bouteille TTC Romainville et Tournées | Total TTC | |
|--------------------------|-------|--|-------|--|----------------------|--|-----------------------------|---------------------------|--|-----------|--|
| 375ml | Rouge | 01 | ME19A | - Mini Merlot 2019 | 12 | | | 3.80 € | | | |
| | | 02 | AL19A | - Mini Cuvée Alphonse 2019 | 12 | | | 4.50 € | | | |
| | | Rosé 03 | IS20A | - Mini Cuvée Isidora 2020, puis 2021 | 12 | | | 4.00 € | | | |
| 500ml | Rouge | 04 | AL19B | - 50cl Cuvée Alphonse 2019 | 12 | | | 5.80 € | | | |
| | Rosé | 05 | IS21B | - 50cl Cuvée Isidora 2021 | 12 | | | 5.10 € | | | |
| 750 ml | Rouge | 06 | RU75 | - Cuvée Rustique | 6 | | | 5.70 € | | | |
| | | 07 | ME18 | - Merlot 2018, puis 2019 | 6 | | | 6.40 € | | | |
| | | 08 | AL19 | - Cuvée d'Alphonse 2019 | 6 | | | 7.70 € | | | |
| | | 09 | HE19 | - Cuvée des Helviens 2019 (à garder 1 an) | 6 | | | 8.90 € | | | |
| | | 10 | HE20 | - Cuvée des Helviens 2020 (prêt à boire) | 6 | | | 8.90 € | | | |
| | | 11 | SY18 | - Syrah "La Souche" 2018, puis 2019 Élevage 9 mois en fûts de chêne | 6 | | | 10.00 € | | | |
| | | 12 | FE19 | - Cuvée Ferdinand 2019 Élevage 9 mois en fûts de chêne | 6 | | | 10.50 € | | | |
| | | Rosé | 13 | IS21 | - Cuvée Isidora 2021 | 6 | | | 6.50 € | | |
| | | Vins "nature", sulfites totaux < 20 mg/litre | Rouge | 14 | CA20 | - Carignan 2020 sans sulfites ajoutés | 6 | | | 8.90 € | |
| | | | | 15 | GR20 | - Grenache 2020 "Vin de France" sans sulf. | 6 | | | 9.70 € | |
| | | | Rosé | 16 | CF20 | - Rosé "Le Champ des Filles" 20, puis 2021 | 6 | | | 8.60 € | |
| | | | Blanc | 17 | CN21 | - Chardonnay nature 2021 | 6 | | stock limité | 10.20 € | |
| 18 | MO21 | - Cuvée la Montagnère 2021 | | 6 | | stock limité | 9.90 € | | | | |
| 1000 ml | Jus | 19 | JR20 | - 100cl Jus de Raisin Bio | 6 | | stock limité | 4.80 € | | | |
| 1500 ml | Rouge | 20 | AL18M | - 150cl Magnum Alphonse 2018 | 1 | | | 19.40 € | | | |
| Total à payer TTC | | | | | | | | | | | |

| Cartons découverte | Nbre de cartons | Prix du carton TTC | Total TTC |
|--|-----------------|--------------------|-------------------|
| n°1, 6 rosés (3 IS21,3 CF21) | | 49€ | |
| n°2, 6 blancs (3 CN21,3 MO21) | | 64€ | |
| n°3, 6 rouges légers (2 RU75, 2 CA20, 2 GR20) | | 52€ | |
| n°4, 6 rouges corsés (ME19, AL19, 2 HE19/HE20, SY19, FE19) | | 56€ | |
| n°5, 6 vins les plus nature (CA20, 2 GR20, CF21, CN21, MO21) | | 60€ | |
| n°6, 12 vins de la gamme (RU75,ME19, AL19, HE20,SY19, FE19, IS21,CA20, GR20, CF21, CN21, MO21) | | 108 € | |
| Total TTC cartons découverte | | | |
| Report du total TTC ci contre | | | |
| Transport: lors de nos tournées dans votre région, commandez à ce tarif dès 36 bouteilles et sans supplément de transport. Ce tarif est aussi valable pour notre dépôt d'Ile de France. (2) 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. | | | inclus (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: _____



IGP Ardèche
Indication Géographique Protégée

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.

GAEC du Mas d'Intras: coordonnées au verso.