

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 carafier et à essayer sur une salade de gésiers ou une pièce de bœuf.

- **"Cuvée d'Alphonse" 2020, 66% Merlot, 34% Syrah, 14°**: première cuvée historique du domaine, cet assemblage a un nez gourmand qui rappelle la confiture de fruits rouges et l'olive noire. La bouche est fraîche, aux tanins souples et s'ouvre sur des arômes de thym et de garrigue. Buvez-le sur une viande, un fromage ou un gibier.

- **"Cuvées des Helviens" 2019, 70% Grenache "Trace-Nègre" (50 ans), 30% Syrah, 14,5°**: c'est la cuvée préférée de Denis.

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 boire après le 2020, légèrement rafraîchi, 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.

- **"Cuvée Ferdinand" 2020, 14,5°**: issu des deux cépages régionaux par excellence, **Syrah (55%) et Grenache (45%)**, élevé 9 mois pour moitié en foudre de chêne et moitié en fût. **Sélectionné au Guide Hachette des Vins 2023**, ce vin à la robe profonde est riche et puissant. Le nez capiteux aux arômes



fruités et fumés évoque la violette, la myrtille et le moka. La bouche ronde et ample, à la texture soyeuse et aux tonalités chaudes de réglisse et de cumin, trouve son équilibre sur la fraîcheur. 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" 2022, 30% Grenache, 30% Merlot, 30% Syrah, 10% Cabernet, 12,5°**: léger et gourmand, à la bouche fraîche marquée par des parfums de petits fruits rouges. Une jolie tension prolonge le plaisir de la dégustation sur de beaux amers. Ce rosé d'été, vineux et fin, accompagnera à merveille vos volailles, grillades, charcuteries ou même l'apéritif.

Vins "NATURE" (sulfites totaux <30mg/l)

- 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.

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

- rosé **"Le Champ des Filles" 2022, 50% Grenache, 35% Syrah, 15% Carignan, 12,5°**: vin frais et délicat, à la robe claire et au nez rappelant la groseille. L'attaque en bouche est franche, la matière fine et légère, et les arômes s'ouvrent sur des notes de pêche de vigne, de fraises écrasées et de pamplemousse. Idéal l'été sur des salades composées, ou sur des poissons, vous pouvez le servir toute l'année à l'apéritif. A servir très frais.


- blanc **"Cuvée de la Montagnère" 2022, 30% Viognier, 30% Grenache blanc, 30% Chardonnay, 10% Clairette, 13°**: Un assemblage de cépages qui trouve son équilibre entre fruit et minéralité. Le nez est frais et la bouche ronde au joli gras a une attaque franche qui s'ouvre sur des arômes de poire, de litchi et d'agrumes.


Ce vin de gastronomie se laisse boire à l'apéritif et viendra sublimer des poissons ou des fruits de mer.


Toujours en raison des suites de la grêle de juin 2021, il est notre seul blanc cette année...



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 2023

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	ME20A	- Mini Merlot 2019	12			4.50 €	
			02	AL20A	- Mini Cuvée Alphonse 2019	12			5.30 €	
		Rosé	03	IS22A	- Mini Cuvée Isidora 2021	12			4.70 €	
500ml		Rouge	04	AL20B	- 50cl Cuvée Alphonse 2020	12			6.60 €	
		Rosé	05	IS22B	- 50cl Cuvée Isidora 2021, puis 2022	12			5.90 €	
750 ml		Rouge	06	RU75	- Cuvée Rustique (Vin de France)	6			6.40 €	
			07	ME19	- Merlot 2019	6			7.20 €	
			08	AL20	- Cuvée d'Alphonse 2020	6			8.70 €	
			09	HE19	- Cuvée des Helviens 2020, puis 2019	6			10.00 €	
		Rosé	10	SY19	- Syrah "La Souche" 2019 . Élevage 9 mois en fûts de chêne	6			11.30 €	
			11	FE20	- Cuvée Ferdinand 2020 . Élevage 9 mois en fûts de chêne	6			12.00 €	
			12	IS22	- Cuvée Isidora 2021, puis 2022	6			7.30 €	
Vins "nature", sulfites totaux < 30 mg/litre		Rouge	13	EN22	- Merlot l'Enchanteur 2022 - Vin de France	6			10.00 €	
			14	GR21	- Grenache 2021 - sans sulfites ajoutés	6			10.90 €	
		Rosé	15	CF22	- "Le Champ des Filles" 2021, puis 2022 (VDF)	6			9.70 €	
		Blanc	16	MO22	- Cuvée la Montagnère 2022	6		stock limité	11.60 €	
1500 ml		Rouge	17	AL20M	- 150cl Magnum Alphonse 2020	1			21.40 €	
Total à payer TTC										

Cartons découverte	Nbre de cartons	Prix du carton TTC	Total TTC
n°1, 6 rosés (3x IS22, 3x CF22)		53€	
n°2, 6 blancs (pas de choix possible)		X	
n°3, 6 rouges légers (3x RU75, 3x GR21)		54€	
n°4, 6 rouges corsés (ME19, AL20, HE19, SY19, FE20, EN22)		62€	
n°5, 6 vins les plus nature (2x EN22, 2x GR21, CF22, MO22)		66€	
n°6, 12 vins de la gamme (RU75, ME19, AL20, 2x HE19, SY19, FE20, IS22, EN22, GR21, CF22, MO22)		118 €	
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, sans minimum d'achat, 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 "franco" 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:		Date et signature :	
CP:		Ville:	
E-mail:			



IGP Ardèche
Indication Géographique Protégée

Les vins portant la mention "Vin de France" ou "VDF" 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.