

L'ÉQUIPE

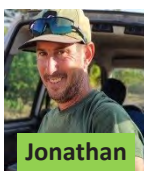
Alexis, 18 ans, a réussi son Bac Pro après 2 années au sein de l'entreprise familiale. Il poursuit son cursus en BTS et a rejoint pour son alternance le Domaine Mayard, à Châteauneuf-du-Pape. **Clément**, notre alternant de 17 ans, passera son bac en fin d'année scolaire. Il continuera vers un BTS l'année prochaine en Bourgogne.



Nathan

Nathan, 16 ans, fils cadet de Marie-Julienne et Sébastien, a rejoint l'équipe en septembre et suit la même voie que son frère Alexis. Après une seconde générale, il a choisi la voie professionnelle pour s'ouvrir au monde de la vigne et du vin. C'est son père qui va l'aider à faire ses premiers pas en étant son maître d'apprentissage au Mas d'Intras.

Ida, Sonia, Marie-Julienne, Denis et les 2 Sébastien forment toujours le noyau dur de l'équipe, sans oublier **Jonathan** qui depuis 5 ans maintenant vient renforcer l'équipe pour les travaux en vert, les vendanges et divers travaux d'entretien ou d'amélioration des bâtiments.



Jonathan

UNE PAGE SE TOURNE



Mamie Françoise, cofondatrice du Mas d'Intras avec son mari Alphonse, nous a quittés le 07 avril 2024 dans sa 93ème année après une vie bien remplie. Elle est partie discrètement, chez elle à Intras, dans son fauteuil, après un repas chez son fils Emmanuel.

Née à Sarrebruck en 1931 de parents Bourguignon et Franc-Comtois, elle a passé son enfance entre Damas (Syrie), puis Brazzaville (Congo) et Paris. Éducatrice pour enfants inadaptés, c'est à 36 ans qu'elle décide de se marier à Alphonse et de devenir Ardéchoise. D'abord en coopérative sur les terres ancestrales, Alphonse et Françoise décident de construire leur propre cave en 1982 pour installer leurs deux fils, Denis et Emmanuel. Ainsi naissait le Mas d'Intras, qui a évolué grâce à l'inlassable engagement de tous :



ENGAGEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

TRANSPORT FLUVIAL, AGRICULTURE PAYSANNE

Depuis 10 ans, Denis s'est battu pour faire vivre le bateau de transport de vin Séraphine entre Rhône et Seine. Aujourd'hui, le flambeau est transmis à l'association Remises à Flots qui fait ce voyage annuellement depuis 30 ans : rafiot2020@gmail.com. Nous leur souhaitons longue vie.



Soulagé de ne plus avoir de bateau à gérer, Denis libère du temps pour notre cœur de métier : l'agriculture paysanne. Il s'investit à plusieurs niveaux, notamment à travers les groupes locaux de la Confédération Paysanne, au niveau national dans la commission viticole et au niveau européen pour La Via Campesina, mouvement international de petits et moyens paysans et travailleurs agricoles.

Nous avons accueilli le 12 octobre 2024 la fête de l'agriculture paysanne, en présence de la préfète de l'Ardèche, de députés et d'élus locaux. De nombreuses associations invitées ont pu



présenter leurs solutions pour une agriculture nourricière, saine, génératrice d'emplois et résiliente face aux bouleversements climatiques. La fréquentation a été très grande malgré

le mauvais temps, preuve de l'intérêt de nos concitoyens pour les questions d'agriculture et d'environnement.



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras
3080 route d'Intras - F 07400 Valvignères

Tél. 04.75.52.75.36

masdintras.fr - contact@masdintras.fr



La vie au

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Février 2025

Lettre d'Information n° 20

Photos : © Mas d'Intras



LE PATRIMOINE VÉGÉTAL

EN HÉRITAGE

L'hiver dernier, nous récoltions des greffons sur une de nos plus vieilles parcelles de Grenache, l'illustre "Trace-Nègre", plantée par Alphonse en 1970. Le patrimoine végétal de cette vigne est remarquable et nous offre des vins d'une grande singularité.

En partenariat avec un pépiniériste spécialisé, nous avons entrepris de sauvegarder ce précieux patrimoine.

Le **Fercal** a été choisi comme porte-greffe pour sa tolérance au calcaire et à la sécheresse. Il est produit sans désherbant chimique chez ce même professionnel et ses vignes-mère sont plantées plus écartées pour pouvoir passer les disques en février et avril, puis l'intercep et la charrue début mai.

Récolte des greffons



Après plusieurs tests virologiques pour s'assurer de l'absence de maladies sur nos bois, le greffage a eu lieu en mars 2024 pour une mise en **pépinière privée** courant mai 2024.

Dernièrement (décembre 2024), les plants ont été rigoureusement triés par contrôle physique de la solidité de la soudure, et selon leur aspect général et la répartition des racines. Ce sont finalement **2010 plants** qui ont été sélectionnés et qui seront plantés sur une parcelle à Sarailler

Les greffés-soudés



En attendant, les plants sont conservés en chambre froide et vont subir un traitement à l'eau chaude afin de se prémunir des risques de Flavescente dorée et autres problèmes bactériologiques.

Il faudra patienter un peu avant de profiter de la première récolte, qui devrait avoir lieu en 2027, pour une mise en bouteilles en 2028 !

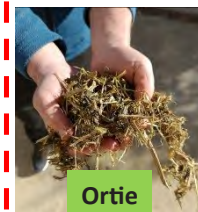
TISANES ET DÉCOCTIONS

EN BIODYNAMIE

Depuis le printemps 2021, nous utilisons régulièrement, en complément des traitements phytosanitaires, différentes plantes. Afin de libérer leurs principes actifs elles sont préparées de 2 façons différentes :

- **tisanes** (introduites dans de l'eau froide, portées à ébullition, arrêt du feu puis infusion 20 min minimum) pour les préparations à base de fleurs, feuilles (ortie, achillée millefeuille) ou contenant des principes actifs fragiles (osier).

- **décoctions** (cuisson d'environ 1 heure à couvert) pour les plantes dont l'extraction est plus difficile comme la prêle ou l'écorce de chêne.



Ortie

L'ortie est généralement utilisée comme **stimulant** de la croissance végétale et de la vie microbienne des sols.

Les autres préparations sont appliquées en **préventif** : peu fréquente d'utilisation, l'écorce de chêne nous a permis de solutionner nos soucis d'oïdium sur

Écorce de chêne



MILLÉSIME 2024

Parfois les années se suivent et se ressemblent : comme en 2023, ce millésime nous a donné beaucoup de fil à retordre !

La pluie



Arrivée très tôt dans la saison, la pluie n'a eu de cesse de tomber en abondance par épisode régulier, et il a fallu redoubler d'effort pour conserver un **bon état sanitaire** dans le vignoble. L'intervention bénéfique du mistral et un long et rigoureux travail d'épamprage et d'effeuillage nous ont permis de maîtriser le développement du mildiou.

Nos vignes pleines d'énergie nous ont finalement donné une belle récolte **en qualité et en quantité** ! Car en plus d'avoir su résister à la maladie, elles ont produit des raisins en nombre. Nous avons passé une bonne partie du mois de juillet à enlever le surplus de production, afin d'optimiser l'aération des souches et les maturités.

Au final, le bilan est positif et nous nous en sortons bien comparé à d'autres régions viticoles. Les blancs et rosés sont frais, nets et très aromatiques, et les rouges ont des profils plus légers et fruités avec moins d'alcool.

Grâce à cette généreuse récolte, nous vous proposons pour la première fois des Bag in Box de 5 L en blanc.



La récolte

DE NOUVELLES PRESTATIONS

AU CAVEAU

Idéalement situés sur le parcours fléché "Entre Vignes et Vallons", nous avons choisi de créer un emplacement à vélos doté de prises électriques pour la recharge des batteries, et sommes aujourd'hui labellisés **Accueil Vélo**.



Pour faire vivre ce service, nous avons fait appel à Jean-Louis et Nicolas Ortu de **JLN Bike** pour la location de VTC électriques. Basés à Rochemaure, ils assurent la livraison des vélos sur place au Mas d'Intras.

Nous proposons une **formule de location à la 1/2 journée**



Parc à vélo

comprenant plusieurs options telles que la visite de notre cave, un panier pique-nique « Goûtez l'Ardèche », une formule repas à l'auberge du village « Chez Coco et Ricou » ou encore notre escape-game original sur l'univers du vin.

La dégustation reste gratuite à tout moment, avec la possibilité, pour l'accompagner, de réserver par avance des assiettes de fromages et de charcuteries à 5€ par personne. De quoi passer une agréable journée sur notre territoire !

Et pour satisfaire notre clientèle étrangère, le **Wine Gaming Ardèche** (notre escape-game) se décline désormais en **anglais**.



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**.
Depuis **2023**, ils sont également certifiés **Demeter** (agriculture biodynamique).



Gestion de votre cave à vins

Potentiel de garde des 7 derniers millésimes

Qualité des Millésimes	Millésime exceptionnel	 
	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	
	 Est à sa maturité optimale, à boire dans les 2 ans	
	X  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 2025

Millésime	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Grange de Saumassac	X	X	X	X	X		
Merlot (classique)	X						
Cuvée d'Alphonse	X						
Cinsault							
Syrah de Sarailleur							
Cuvée des Helviens	X		X				
Merlot l'enchanteur							
Carignan	X	X	X				
Grenache	X	X	X	X			
Syrah "La Souche"							
Cuvée Ferdinand							
Cuvée Isidora	X	X	X	X			
Le Champ des Filles	X	X	X	X			
Chardonnay	X	X	X	X			
Cuvée de la Montagnère	X	X	X	X			
Viognier	X	X	X				
Magnum d'Alphonse							

DESCRIPTION DES VINS ACCORDS METS ET VINS

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Printemps 2025

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

masdintrs.fr - contact@masdintrs.fr



Vins ROUGES

- "La Grange de Saumassac" (ex Cuvée Rustique)

élaboré à partir d'une majorité de **Syrah** et de **Grenache**, avec un peu de **Carignan** et de **Merlot**, **12,5° env.**: nez rappelant les petits fruits rouges, avec des notes de cacao. Bouche aux arômes de fruits rouges et aux tanins ronds. Un vin simple mais sans complexes, compagnon idéal des repas du quotidien.

- **Merlot**, **13,5°**: harmonieux assemblage des années **2019**, **2020** et **2024**, il puise un peu de son équilibre dans la spécificité de chacun de ces trois millésimes. Vin à la robe rouge rubis et au parfum de groseille. Sa bouche est fraîche, à mi-chemin entre jeunesse et maturité, entre des tanins marqués et de jolis arômes de poivron rouge, de paprika et de cassis. Un vin généreux à carafier et à essayer sur un plat de pâtes à l'italienne.

- **"Cuvée d'Alphonse" 2023**, **66% Merlot**, **34% Syrah**, **14,5°**: nez agréable de fraise écrasée bien mûre, de framboise et de chocolat. Bouche riche et ample, souple et équilibrée, aux tanins très ronds. C'est un beau millésime, prêt à boire, qui se mariera facilement à une viande blanche, un plateau de fromages, ou un gratin de légumes.

- **Cinsault 2024**, **11,5°**: vin léger, fruité et rafraichissant au nez poivré rappelant la fleur de sureau. Bouche juteuse à la texture souple et aux arômes de groseille et de grenadine. Accompagne à merveille charcuteries et fromages au lait de brebis.

- **Grenache 2022**, **14,5°**: sans sulfites ajoutés, récolté à la main, macéré en grappes entières. Nez aux arômes de cerise et de groseille. Bouche nerveuse, croquante. Vin gourmand, vif et léger, à déguster frais, l'été, sur des légumes grillés ou des viandes blanches. Attention, ce vin est très typé "nature" et ne fait pas l'unanimité : pour découvrir ce qu'est notre Grenache nature, préférez-lui le millésime 2023 !

- **Syrah de Sarailier 2024**, **12,5°**: d'un rouge soutenu, ce vin sans sulfites ajoutés exalte des arômes de framboise et de fruits des bois. Bouche aux tanins affirmés, s'ouvrant sur des notes de mûre, de prune et de myrtille.

Millésime jeune qui gagnera à être un peu gardé, et s'accordera sur des grillades, des charcuteries ou des préparations épicées.

- "Cuvées des Helviens" 2022, 75%

Grenache, **25% Syrah**, **14,5°**: issu de vignes âgées de plus de 50 ans, c'est le vin préféré de Denis... avec la Cuvée d'Alphonse 2023 ! Nez fruité et gourmand, rappelant la confiture de fraise, la framboise et la rose. 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...

- **Carignan 2024**, **11,5°**: sans sulfites ajoutés, nez riche rappelant la cerise, la mûre et le pruneau. Bouche gourmande aux arômes légers de petits fruits rouges. 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 souple qui dévoile des arômes de cacao et de rose légèrement mentholée. A déguster frais, sur du mouton, un foie gras ou pourquoi-pas à l'apéritif.

- **Syrah "La Souche" 2023**, **14,5°**: issu d'une douce et longue macération de 4 semaines, élevé 9 mois en foudre de chêne, ce vin a une belle structure et se gardera 10 ans. Nez puissant évoquant les fruits très murs. Bouche ample et soyeuse aux arômes de myrtilles et de zan et aux tanins donnant matière à vieillir. Carafé, il sera excellent sur un civet de sanglier ou des légumes aux herbes méditerranéennes.

- **"Cuvée Ferdinand" 2023**, **14,5°**: **Syrah (55%)**, **Grenache (35%)**, **Carignan (10%)**, élevé 9 mois en foudre de chêne. Vin riche et plein aux arômes fruités et fumés évoquant le poivre et la réglisse. Bouche ronde et soyeuse, tout en finesse, qui dévoile des notes légèrement mentholées de fraise écrasée, de confiture de mûre et de zan. 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" 2024**, **35% Grenache**, **35% Syrah**, **25% Merlot**, **5% Carignan**, **12°**: nez léger évoquant les fruits rouges. Bouche acidulée, aux arômes de cassis, équilibrée entre gourmandise et fraîcheur. 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" 2024**, **45% Grenache**, **45% Syrah**, **10% Carignan**, **12,5°**: sans sulfites ajoutés, nez frais rappelant la groseille à maquereaux. Bouche aux arômes de petits fruits rouges acidulés et à la finale légèrement amère. Idéal à l'apéritif, avec des salades composées ou des poissons.

Vins BLANCS

- **Chardonnay 2024**, **12°**: sans sulfites ajoutés, nez aux notes de caramel, de beurre et d'ananas. Bouche ronde et ample à la finale fraîche et citronnée. Un vin à la belle minéralité, parfait pour accompagner un fromage à pâte molle ou un risotto crémeux.

- **"Cuvée de la Montagnère" 2024**, **35% Grenache blanc**, **25% Vermentino**, **20% Viognier**, **15% Clairette**, **5% Floréal**, **12,5°**: nez riche et expressif, aux arômes de fruits et de fleurs. Bouche ronde et soyeuse rappelant le bonbon arlequin. Complet et équilibré, ce vin de gastronomie accompagnera poissons et crustacés.

- **Viognier 2024**, **13°**: nez délicat, fruité et citronné. Une bouche ronde et élégante, aux puissants arômes d'agrumes, d'abricot et de pêche. Vin équilibré, riche et fruité, à la finale fraîche. Il 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.

COMMENT COMMANDER ?

Par téléphone, lettre, mail ou sur 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)** dès 6 bouteilles.

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 "franco" 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^{ème} samedi des mois multiples de trois, soit 3, 6, 9 et 12 :

06-09 Mars - 12-15 Juin 2025

11-14 Sept. - 11-14 Décembre 2025

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 Intrás !**

**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^{er} mars.

Visite de la cave possible sur rendez-vous.

EMBALLAGE ECOLOGIQUE

bouteilles réutilisables (à nous rapporter)

Depuis mars 2024, nous utilisons des bouteilles réutilisables 495g pour les **cuvées Isidora, Montagnère, Alphonse et maintenant Helviens**, soit 35'000 bouteilles. Vous pourrez nous les rapporter afin que "Ma Bouteille s'appelle Reviens", coopérative à laquelle nous adhérons, puisse les remettre dans le circuit après lavage.



bouteilles encore plus allégées (à recycler)

Pour compenser les 3 tonnes de verre supplémentaire consommées par nos bouteilles réutilisables, nous profitons de l'opportunité de la sortie d'une bouteille super-allégée 360g pour remplacer nos bouteilles allégées 395g par celle-ci, et économiser pile 3 tonnes de verre. Nous continuons ainsi à économiser annuellement 25 tonnes de verre par rapport à des bouteilles 600g, tout en offrant la possibilité de rapporter une partie des bouteilles, et commencer ainsi à réduire notre/votre impact environnemental.

Merci de participer !

Nous vous faisons confiance pour nous rapporter (ou pour rapporter dans un autre point de collecte qui les accepte) les bouteilles réutilisables **rincées et non fermées** (y compris celles de collègues comportant un logo similaire). Nous avons choisi le volontariat, sans contrepartie de consigne. Si nous dépassons les 27% de récupération de bouteilles réutilisables, nous passerons toutes nos cuvées sur ce type de bouteilles, car cela compensera la surconsommation de verre, même par rapport aux bouteilles super-allégées. La présence d'un logo est **indispensable**, car il garantit que papier et colle se décolleront au lavage !



bouchons naturels (à nous ramener)

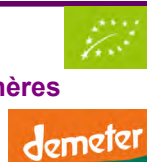
Nos bouchons sont tous en liège. Produits dans une zone naturelle privilégiée, les bouchons en liège contribuent au maintien d'une production créatrice d'emplois et respectueuse de l'environnement. Naturels, marqués au feu, ils peuvent être recyclés en isolant thermique et phonique, au profit de la lutte 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 !

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras
3080 route d'Intras - F 07400 Valvignères
Tél. 04.75.52.75.36
masdintras.fr - contact@masdintras.fr



TARIF TOURNÉES 2025

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

mas d'intras
Vallis
Vinaria



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



TARIF TOURNÉES 2025

BON DE COMMANDE A POSTER OU A SCANNER

 Valable du 01/02/2025 au 31/01/2026 dans la limite des stocks disponibles.					Nombre de bouteilles par carton	Nombre de CAR-TONS commandés	Soit nombre de BOU-TEILLES	Prix par bouteille TTC Romainville et Tournées	Total TTC
Contenance	Couleur	n°	Ref. vin	Vin					
375ml	Rouge	01	AL22A	- Mini Cuvée Alphonse 2022	12			5.60 €	
	Rosé	02	IS23A	- Mini Cuvée Isidora 2022, puis 2023	12			4.90 €	
	Blanc	03	MO23A	- Mini Cuvée de la Montagnère 2023	12			7.30 €	
500ml	Rouge	04	AL22B	- 50cl Cuvée Alphonse 2022	12			7.10 €	
	Rosé	05	IS24B	- 50cl Cuvée Isidora 2024	12			6.10 €	
750 ml	Rouge	06	RU75	- La Grange de Saumassac - Vin de France	6			6.60 €	
		07	ME24	- Merlot (assemblage de 2019,2020,2023,2024)	6			7.50 €	
		08	AL23	- Cuvée d'Alphonse 2023	6			9.20 €	
		09	CI24	- Cinsault 2024	6			9.70 €	
		10	GR22	- Grenache 2022 - VDF sans sulfites ajoutés	6			8.40 €	
		11	SA24	- Syrah de Sarailier 2024 - sans sulfites ajoutés	6			10.50 €	
		12	HE22	- Cuvée des Helviens 2022, puis 2023	6			10.60 €	
		13	CA24	- Carignan 2023, puis 2024	6			11.40 €	
		14	GR23	- Grenache 2023 - sans sulfites ajoutés	6			11.80 €	
		15	SY23	- Syrah "La Souche" 2023, élevé foudre chêne	6			12.20 €	
		16	FE23	- Ferdinand 2022, puis 2023 - foudre de chêne	6			13.10 €	
	Rosé	17	IS24	- Cuvée Isidora 2024	6			7.60 €	
		18	CF24	- "Le Champ des Filles" 2023, puis 2024	6			10.00 €	
	Blanc	19	CN24	- Chardonnay 2024 - sans sulfites ajoutés	6			12.10 €	
		20	MO24	- Cuvée de la Montagnère 2024	6			12.30 €	
		21	VI24	- Viognier 2023, puis 2024	6			12.50 €	
1000 ml	Jus	22	JR24	- 100cl Jus de Raisin de Carignan	6			4.60 €	
1500 ml	Rouge	23	AL22M	- 150cl Magnum Alphonse 2022	1			22.60 €	
BIBs de	Rouge	24	BAS05	- Rouge 5 litres "Cuvée des Assibrats" VDF	1			24.80 €	
	Rosé	25	BES05	- Rosé 5 litres "Cuvée Estivale"	1			25.50 €	
5 litres	Blanc	26	BBL05	- Blanc 5 litres "Cuvée Française"	1			27.60 €	



Tous nos vins sont des "IGP Ardèche", sauf ceux portant la mention "Vin de France" ou "VDF".



Nos vins sont tous certifiés AB. Depuis 2023, ils sont également tous certifiés Demeter (agriculture biodynamique).

Total à payer TTC

Cartons découverte	Nbre de car-tons	Prix du carton TTC	Total TTC
n°1, 6 rosés (3x IS24, 3x CF24)		55€	
n°2, 6 blancs (2CN24, 2MO24, 2VI24)		76€	
n°3, 6 rouges légers (RU75, CI24, CA24, SA24, GR22, GR23)		61€	
n°4, 6 rouges corsés (AL23, HE22, HE23, SY23, FE23, SA24)		69€	
n°5, 6 vins les plus nature (SA24,GR22,GR23,CF24,CN24,MO24)		68€	
n°6, 12 vins de la gamme (AL23, CI24, HE23, CA24, SY23, FE23, SA24,GR22, GR23, CF24, MO24, VI24)		134 €	
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: _____
 CP: _____ Date et signature : _____
 Ville: _____
 E-mail: _____

GAEC du Mas d'Intras: coordonnées au verso.