

DAS MAS D'INTRAS IM LAUFE DER JAHREN

Unser Familienhaus, das jetzt von Emmanuel und seiner Familie bewohnt wird, ist die Vorlage für das Motiv unseres Logos. Das Gebäude wurde von unseren Vorfahren vor ca. 200 Jahren gebaut.



Alphonse ROBERT,
10 Jahre alt, 1939,
vor dem Mas (Haus).

Sommer 1981, Anfang
des Kellerbaus.



1983: Die ersten Jahre
des Weinkellers.



45 cm Schnee in
Intras, Februar 2006



Im Vorder-
grund die Erweite-
rung des Wein-
kellers.
von 2001

URLAUB IN VALVIGNÈRES

UNTERKUNFTSMÖGLICHKEITEN (u.A.)



FERIENWOHNUNG 4 PERSONEN IN MAS D'INTRAS

Wir haben eine kleine Ferienwohnung in Intras, hinter dem Mas, eingerichtet. Sie ist klein, aber kann als guter Startpunkt für schöne Spaziergänge dienen...



8 Km weit von
Intras, Ferien-
wohnung und
Gästezimmer
"La Magnanerie"
(0)4 75 52 60 66



- Intras, Ferienhaus ARMAND, (0)6 24 70 81 29
- Sceautres, F.Wohnung "Beaume Vert", (0)4 75 52 48 93
- Valvignères, Hôtel "La Tour Cassée", (0)4 75 52 45 32
- Alba, F.Wohnung "Grange au Nègre", (0)4 75 52 44 67
- Valvignères, Gemeindecamping, (0)4 75 52 33 81

RESTAURANTS

- Valvignères, La Tour Cassée, (0)4.75.52.45.32
- Alba, La Petite Chaumière, (0)4 75 52 43 50
- Saint-Thomé, Chez Gwen, (0)4 75 52 50 39
- Viviers sur Rhône, Hôtel "Le Relais du Vivarais" (0)4 75 52 60 41
- Viviers sur Rhône, Auberge "Le Sauvage", (0)4 75 52 69 31
- Sceautres, Le Beaume Vert, (0)4 75 52 48 93



... und noch viele Andere !!! Fragen Sie uns, es gibt noch sehr viel mehr zu entdecken!

Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL - GAEC du Mas d'Intras
F - 07400 Valvignères - Tél. +33 (0)4.75.52.75.36 - Fax +33 (0)4.75.52.51.62
Site WWW.MASDINTRAS.FR - Email contact@masdintras.fr

Das Leben in



mas d'intras
Vallis
Vinaria



August 2006

Informationsbrief von Denis - Nr. 3



ALEXIS PRADAL, UNSER NEUER KLEINER WINZER



Der kleine Alexis von Sébastien und Marie-Julienne ist am 30. Mai 2006 zur Welt gekommen. Ganz Mas d'Intras freut sich, und wir planen schon, ihn in die Winzergeheimnisse seiner Vorfahren einzuweihen... ;-)



WEINBERGE UND WEINERNT

Der wohltuende Regen Ende Juli war für unsere Reben wertvoll. Der Jahrgang 2006 wird mit viel Hoffnung betrachtet. Nach 5 Jahrgängen mit

geringerer Ernte wird er uns sehr wahrscheinlich normalen Ertrag bringen.



WEIN UND WEINKELLER

Unser Stolz in diesem Herbst ist unser "Cuvée Ferdinand", aus den Trauben Grenache, Syrah und Carignan und 7 Monate in 3 Jahre alten Eichenfäßer gereift.

Der Grenache "Trace-Nègre" von 2005, von Sébastien hergestellt, hat in Paris im Februar eine Goldmedaille gewonnen. Er wird im Frühjahr 2007 abgefüllt. Der 2005er Carignan wird ebenfalls im Frühjahr 2007 abgefüllt werden, wir lassen den Weinen noch Zeit zum Entwickeln und Entfalten.



FLASCHENEINFÜLLUNG IM MAS, 100% DURCH UNS

Die Flascheneinfüllung wurde jahrelang auf dem Weingut, mit unserer Hilfe, von einem Abfüller durchgeführt (wir hatten selber keine Abfüllanlage).



Im Februar 2006 haben wir eine Abfüllanlage der neuen Generation angeschafft. Dies ermöglicht es uns, mit viel mehr Präzision und Flexibilität zu arbeiten. Nach ca. 10 Jahren macht sich

diese Investition bezahlt. Neue Kartons, angepasste Rücketiketten: Unsere mit Glasfaser gesteuerte Etikettiermaschine erbringt eine hochwertige Leistungsqualität. Ein richtiger Spaß bei der Arbeit!



DER CUVÉE FERDINAND SCHLIEßT DEN KREIS MIT DEM CUVÉE ISIDORA

Der Roséwein "Cuvée Isidora", nach unserer Uroma (Intras, 1876-1958) genannt, stammt aus den Trauben Grenache, Syrah und Carignan. Unseren neuen roten Cuvée, aus den gleichen Rebsorten hergestellt, und in Eichenfässern gereift, haben wir ihren Mann, Ferdinand (Intras, 1867-1932), genannt.



Isidora & Ferdinand TOURNAYRE, 1906



Isidora & Ferdinand TOURNAYRE, um 1931



Unser Opa Félix ROBERT, Schwiegersohn von Isidora und Ferdinand, presst den Jahrgang 1941 im Hof des Mas d'Intras, unterstützt von unseren zwei Onkels René und Georges.