

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

SCIC/SAS (SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'INTER-COOPÉRATION)



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes

IGP CÉVENNES – BLANC - 2021

L'histoire :

Le Mas des Justes est situé aux portes du village de Saint-Just-et-Vacquières dans le Gard, sur le chemin des fameuses Cévennes, riche patrimoine naturel, dont le Parc national des Cévennes, classé réserve mondiale de biosphère par l'UNESCO.

Le Mas des Justes est un vignoble construit sur un modèle d'économie solidaire, porté par plusieurs centaines de sociétaires animés par l'expression d'un terroir, d'un territoire où la faune, la flore et la vigne s'entendent, de concert avec les richesses vives agricoles, culturelles et sociales du Bassin Cévenol.

Le Mas des Justes s'étend sur 15 ha dont 13,5 ha de vignes conduites en agriculture biologique et biodynamique.

Aspect visuel :

Robe gris blanc,
blanc gris

Aspect olfactif :

Arômes floral et de fruit blanc

Aspect gustatif :

Fraîcheur et minéralité



Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Cinsault

Âge des vignes : 35 ans

Vinification :

Pressurage direct sur raisin rouge à pulpe blanche (cinsault), fermentation en cuve inox

Elevage : en cuve inox

TAV : 12,5% vol

Rendements : 50 hl/ha

Accords mets et vins :

Apéritif, anchois frais, crevette, huitre, tapas de la mer.

Température de service : 10-14°

Durée de conservation : 2 ans