

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes

IGP CÉVENNES – ROUGE – 2020

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 pourpre

Aspect olfactif :

Notes d'olives noires, de tapenade, de cassis ou encore de réglisse.

Aspect gustatif :

Bouche ample et charnue n'oublie pas une structure tannique présente mais fondue.



Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Syrah

Âge des vignes : 35 ans

Vinification :

Fermentation en cuves thermorégulées

Élevage : 3 mois en demi muid et 8 mois en barrique de 300L inox

TAV : 13,5% vol

Rendements : 30 hl/ha

Accords mets et vins :

Une pièce de bœuf maturée, fromages de caractère comme le Roquefort, entremets au chocolat... Noir !

Température de service : 14-16°

Durée de conservation : 5 ans