

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)

demeter



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes

IGP CÉVENNES – ROSÉ

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 vignes 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 dès 2021 en biodynamie.

Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Cinsault / Mourvèdre

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification :

Pressurage direct
fermentation cuves thermorégulées

Vendanges : de nuit

Elevage : en cuve inox

TAV : 12,5% vol

Rendements : 50 hl/ha

Accords mets et vins :

Mets provençaux. Vin rosé de repas.

Température de service : 10-14°

Durée de conservation : 2 ans

Aspect visuel :

Robe rose clair,
reflets gris

Aspect olfactif :

Arômes d'agrumes frais

Aspect gustatif :

Bouche gourmande et charnue

