

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes

IGP CÉVENNES – ROUGE

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 dès 2021 en biodynamie.

Aspect visuel :

Robe rouge intense
aux reflets rubis



Aspect olfactif :

Arômes de fruits des bois et de fruits noirs

Aspect gustatif :

Tanins soyeux. Arômes de fruits rouges avec des notes de mûre. Finale longue avec beaucoup de fraîcheur.



Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Merlot, Cabernet Sauvignon

Âge des vignes : 30 ans

Vinification :

Fermentation en cuves thermorégulées

Vendanges : de nuit

Élevage : en cuve inox

TAV : 14% vol

Rendements : 50 hl/ha

Accords mets et vins :

Viandes grillées, assortiments de légumes grillés ou cuisinés, tartes aux mûres

Température de service : 12-14°

Durée de conservation : 2 ans