

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes

L'effet Papillon

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 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 en 2021 en biodynamie.

Aspect visuel :

Robe rouge rubis éclatante

Aspect olfactif :

Nez intense, aux arômes de fruits rouges frais

Aspect gustatif :

Bouche gourmande, fruitée, aux tanins délicats



Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Carignan/Grenache/ Cinsault

Âge des vignes : 50 ans

Vinification :

macération carbonique

Vendanges : manuelles, en caissettes

Elevage : en cuve inox

TAV : 13% vol

Rendements : 60 hl/ ha

Accords mets et vins :

chocolat noir, cuisine parfumée d'Asie ou plats sucrés salés

Température de service : 14-16°

Durée de conservation : 5 – 10 ans