

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)

demeter



# Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes



**Géologie du sol :** argilo-calcaire

**Encépagement :** IGP Cévennes Cinsault, Mourvèdre

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans

**Vinification :** pressurage direct, fermentation cuves thermorégulées, stabulation à froid

**Récolte :** uniquement le matin

**Elevage :** en cuve inox

**TAV :** 12.5% vol

**Rendements :** 35 hl/ha

**Accords mets et vins :** apéritif, mets provençaux

**Température de service :** 8-12°

**Garde :** à minima 2 ans

## 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 depuis 2021 en biodynamie.