

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 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 depuis 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 :

Cinsault, Grenache, Carignan

## Âge des vignes : 30 ans

## Vinification :

Fermentation en cuves thermorégulées

## Vendanges : de nuit

## En cuve et partie en fût

Vin non filtré

TAV : 12% 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