



JUSTE BLANC !

IGP Cévennes – Blanc



Aux portes de Saint-Just-et-Vacquières, sur la route des Cévennes classée réserve de biosphère par l'UNESCO, le Mas des Justes est un vignoble coopératif et solidaire porté par plusieurs centaines de sociétaires. Il s'étend sur 15 ha, dont 13,5 ha de vignes cultivées en bio et, depuis 2021, en biodynamie.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Cabernet Sauvignon

Âge des vignes :

35 ans

Vinification :

Égouttage statique de raisin rouge à pulpe blanche, pressurage direct, stabulation à froid.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

10,5% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

10-14°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe gris blanc aux reflets verts.



Aspect olfactif :

Nez frais de poire, pomme, agrumes et fleurs blanches.



Aspect gustatif :

Bouche vive et fruitée, aux notes de poire, finale fraîche et minérale.



Accords mets et vins :

Apéritif, anchois frais, crevettes, huîtres.



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes