

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 :

Cinsault, Mourvèdre

### Âge des vignes :

20 à 40 ans

### Vinification :

Pressurage direct, stabulation à froid, vinification en cuves thermorégulées.

### Élevage :

En cuve inox.

### TAV:

11,5% vol

### Rendements :

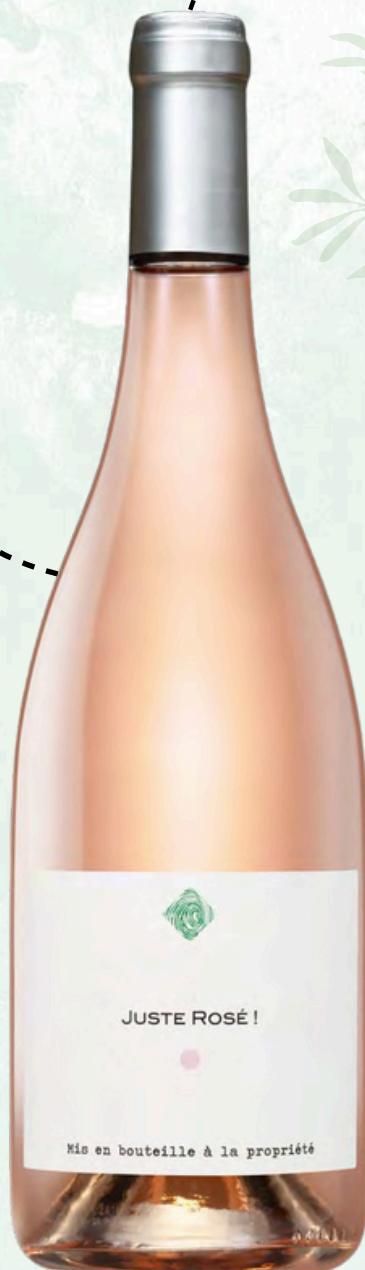
50 Hl/ha

### Température de service :

10-14°.

### Durée de conservation :

2 ans.



### Aspect visuel :

Robe rose clair aux reflets gris.



### Aspect olfactif :

Nez frais de framboise, cassis et pamplemousse.



### Aspect gustatif :

Vive et gourmande, aux notes de fraise et d'abricot.



### Accords mets et vins :

Salades estivales, poissons grillés.



**Mas des Justes**  
Sur le Chemin des Cévennes