



L'EFFET PAPILLON

IGP Cévennes – Rouge



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 :

Carignan, Grenache, Cinsault

Âge des vignes :

45 ans

Vinification :

Macération carbonique, fermentation en cuves thermorégulées.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12% vol

Rendements :

47hl/ha

Température de service :

14-16°.

Durée de conservation :

5-7 ans.

Aspect visuel :

Robe rouge rubis, limpide et brillante.



Aspect olfactif :

Nez intense aux arômes de fruits rouges, cerise, prune.



Aspect gustatif :

Bouche souple et gourmande, fruits rouges et noirs, tanins délicats.



Accords mets et vins :

Chocolat noir, cuisine d'Asie, plats sucrés-salés.



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes