

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 :

Syrah

Âge des vignes :

35 ans

Vinification :

En cuves thermorégulées.

Élevage :

En demi muid et en barrique de 300L inox.

TAV:

14% vol

Rendements :

30HL/ha

Température de service :

14-16°.

Durée de conservation :

5 ans.



Aspect visuel :

Robe grenat profond, reflets violacés.



Aspect olfactif :

Nez intense aux notes de tapenade, de cassis et de réglisse.



Aspect gustatif :

Bouche fruitée ample et charnue, tanins présents mais fondus.



Accords mets et vins :

Bœuf maturé, roquefort, entremets au chocolat noir.



Mas des Justes
Sur le Chemin des Cévennes