



MAS DES JUSTES

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 :

Cinsault, Grenache, Carignan

Âge des vignes :

30 ans

Vinification :

Vinification bourguignonne, pigeage manuel.

Élevage :

En cuve inox, en fûts, vin non filtré.

TAV:

12% vol

Rendements :

35 Hl/ha

Température de service :

12-14°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe profonde aux reflets grenat.



Aspect olfactif :

Nez expressif mêlant fruits rouges mûrs et noirs.



Aspect gustatif :

Attaque fruitée, finale longue aux notes de fruits noirs et d'épices.



Accords mets et vins :

Grillades, légumes variés, tarte aux mûres.



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes