



# 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