

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 :

40% Cinsault, 20% Grenache 10%, Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan, 5% Merlot, 5% Viognier, 5% Grenache Blanc

Âge des vignes :

20 à 40 ans

Vinification :

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

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

11,5% vol

Rendements :

35 HI/ha

Température de service :

10-14°.

Durée de conservation :

2 ans.



Aspect visuel :

Robe rose pâle aux reflets saumon.



Aspect olfactif :

Nez frais de petits fruits rouges (fraises, groseilles).



Aspect gustatif :

Bouche vive et gourmande, aux notes de framboise et de pêche, finale fraîche.



Accords mets et vins :

Mets provençaux.
Vin rosé de repas.



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes