

SUR LE CHEMIN DES CEVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)

demeter



Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes



Géologie du sol : argilo-calcaire

Encépagement : IGP Cévennes Cinsault, Mourvèdre

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : pressurage direct, fermentation cuves thermorégulées, stabulation à froid

Récolte : uniquement le matin

Elevage : en cuve inox

TAV : 12.5% vol

Rendements : 35 hl/ha

Accords mets et vins : apéritif, mets provençaux

Température de service : 8-12°

Garde : à minima 2 ans

L'histoire :

Le Mas des Justes est situé aux portes du village de Saint-Just-et-Vacquières dans le Gard, sur le chemin des fameuses Cévennes, riche patrimoine naturel, dont le Parc national des Cévennes, classé réserve mondiale de biosphère par l'UNESCO.

Le Mas des Justes est un vignoble construit sur un modèle d'économie solidaire, porté par plusieurs centaines de sociétaires animés par l'expression d'un terroir, d'un territoire où la faune, la flore et la vigne s'entendent, de concert avec les richesses vives agricoles, culturelles et sociales du Bassin Cévenol.

Le Mas des Justes s'étend sur 15 ha dont 13,5 ha de vignes conduites en agriculture biologique et depuis 2021 en biodynamie.