

SUR LE CHEMIN DES CEVENNES

SCIC/SAS (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)

demeter

AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



# Mas des Justes

Sur le Chemin des Cévennes

50 Great Rosé Wines  
of the World 2026  
91/100



**Géologie du sol** : argilo-calcaire

**Encépagement** : IGP Cévennes

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 cuves thermorégulées,  
stabulation à froid

**Récolte** : uniquement le matin

**Elevage** : en cuve inox

**TAV** : 11.5% 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.