

54/55 ou plantet en conversion bio »

Le 54-55 était beaucoup utilisé au Moyen-âge. Avant le XVIIIe siècle, c'était le deuxième le plus cultivé, derrière le 7053 Seibel ou Chancellor. C'est un vieux cépage, très résistant aux maladies de la vigne.

Ce cépage a été oublié car au XIXe siècle, l'utilisation des pesticides est de plus en plus fréquente et rentable, suite aux progrès de la chimie.

Aujourd'hui, nous sommes attentifs à améliorer notre empreinte écologique et surtout à préserver la planète. Ce vieux cépage a une seconde jeunesse !



Critère technique d'élaboration :

Le 54/55 ou Plantet n'a pas de processus de production puisqu'il est totalement contrôlé par la nature. Le seul passage de l'homme dans cette vigne se fait avec l'utilisation du tracteur pour cultiver le sol. Cette technique est aussi en réflexion pour remplacer peu à peu le tracteur par le cheval de trait. La vigne ne subit donc aucun traitement chimique ou pesticide, seule sa force naturelle combat les maladies de la vigne. Ce cépage a tout bon puisqu'il garantit également une bonne empreinte écologique.



Découverte sensorielle :

- **Œil** : couleur monaco, rose
- **Nez** : parfums de fruits, fruité, arômes de fruits rouges
- **Bouche** : arômes de fraise, framboise, fruit des bois
- **Caractère** : vin demi-sec. Très onctueux en bouche, léger et d'une grande finesse.



Degré d'alcool : 12,5% vol



Température de service : 12°C



Accord mets et vin :

Il est très apprécié en apéritif entre amis. Il peut aussi accompagner vos entrées. Il a une durée de conservation de 3 ans.

