

VICTOIRE

2024

“Château Arton, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

LE VIGNOBLE

TYPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de coteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3,333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double cordon de Royat.

L'ÉLIXIR VIVIFIANT

BLANC DOUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2024

CÉPAGE : 100% Petit Manseng

SAVOIR-FAIRE : L'expression pure et inaltérée du fruit, une quête pour le Château Arton. Une fois cueilli, le raisin arrive en moins de 2 minutes au chai de vinification, pour préserver la fraîcheur des baies. Chaque parcelle récoltée est suivie, contrôlée, vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : 10 mois d'élevage en barrique (50% neuves, 50% ayant 1 an) avec bâtonnage.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergène

SO₂ total : 143 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%

TAUX DE SUCRE : 53g/L

NB BOUTEILLES PRODUITES : 2,000

DÉGUSTATION : Nez fin et délicat, notes de fruits confits, pain d'épice, pointe vanillée. Attaque fraîche, ronde et fruitée, pour une finale vivifiante sur le fruit de la passion.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btls à plat.

GENCODE: 3760080892045

VITICULTURE ECOLOGIQUE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU

ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - SALES@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR

