

LA RÉSERVE



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”



Château Arton est l'adresse d'une appellation, celle du **Haut-Armagnac**.
Ce terroir confidentiel, anéanti par le phylloxera au 19ème, renaît en 1991 à
Lectoure grâce à la famille Montal-Montesquiou. Aujourd'hui, ce **domaine**
familial de 88 ha détient plus de la moitié des vignes de l'AOC Haut-Armagnac.
À Arton, l'expression la plus fidèle du terroir s'appuie sur la **permaculture**.
De la vigne au vin et du vin à l'Armagnac, la **conversion en biodynamie** du
vignoble remet le vivant au cœur de son agriculture.

LE VIGNOBLE

TPOLOGIE 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 : 22 ans

TAILLE : courte en double cordon de Royat

LA CUVÉE TERROIR

LA RÉSERVE : ASSEMBLAGE DE FÛTS ÉLEVÉS 6 ANS ET PLUS - BRUT DE FÛT

CÉPAGE : Ugni blanc, Colombard

SAVOIR-FAIRE : une fois les raisins récoltés et vinifiés au domaine, le vin entame une
distillation lente et régulière à bas degrés dans un alambic à colonnes. La Réserve est un
assemblage d'eaux-de-vie millésimés dont la plus jeune a vieilli au moins 6 ans dans un
fût de chêne. La typicité aromatique de La Réserve en fait l'armagnac signature de notre
terroir.

ÉLEVAGE : 18 mois en barrique neuve de chêne pédonculé, chauffe forte. L'armagnac
continue 6 à 9 ans son élevage dans des fûts épuisés. Temple du brut de fût, Château
Arton s'inscrit dans la quête des expressions les plus naturelles et inaltérées de
l'Armagnac.

BRUT DE FÛT : la teneur en alcool est réduite pendant l'élevage par la seule force de
l'évaporation naturelle dans notre chai humide. Cette subtile réduction naturelle
(environ -0,5% par an), sans intervention humaine, est imprégnée de notre terroir.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 45%

MISE EN BTL SUR DEMANDE : 3 000 cols produites/an.

DÉGUSTATION : Premier nez à la finesse expressive, sur des notes de camomille et de
kumquat confit. L'attaque est généreuse et élégante avec un milieu de bouche fruité
(agrumes confits) et floral, pour finir sur une belle fraîcheur. Un Haut-Armagnac expressif
et équilibré.



CHATEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

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

