

# VICTOIRE

## 2021

*“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

**TPOLOGIE DU TERROIR :** plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux 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 :** 2021

**CÉPAGE :** 50% Gros Manseng, 50% 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 :** 12 mois d'élevage en barrique neuve avec bâtonnage.

**COLLAGE VÉGÉTAL :** Protéines de pois, 0 allergènes.

**SO2 total : 112 mg/L**

**DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%**

**NB BOUTEILLES PRODUITES :** 4,000

**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 btl à plat.



VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

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

