

VICTOIRE

2021



“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

TYPOLOGIE 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.

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

