

## LES HAUTS D'ARTON

### MILLÉSIME

2013

### APPELLATION

Côtes de Gascogne

### PRODUCTEUR

Patrick de Montal  
Domaine d'Arton  
32700 Lectoure

### CÉPAGE

Colombard 60 %  
Sauvignon 30 %  
Gros manseng 10 %

### VINIFICATION

Fermentation en cuves inox  
thermorégulées.  
12.5 % vol.

### COULEUR

Jaune paille, clair

### ARÔMES

Mélange complexe de notes de  
pamplemousse, litchies, citron et  
fruits de la passion.

### CARACTÈRE

En bouche, frais et fruité, avec des  
notes de fruits exotiques. La structure  
harmonieuse est marquée par le fruité  
et la rondeur. Belle longueur.

### S'HARMONISE AVEC

Poissons grillés, coquilles Saint-  
Jacques, volailles, viandes blanches  
et pâtes.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

8 - 10 ° C

### CONSERVATION

3 - 5 ans

