

# ARTON

HAUT ARMAGNAC & VINS DE GASCOGNE

## LE MIDI

### MILLÉSIME

2016

### CÉPAGE

Cabernet sauvignon 60 %  
Merlot 20 %  
Syrah 20 %

### ARÔMES

Nez fruité et épicé : cerise, mûre et bourgeon de cassis pour les arômes fruités poivrés et safranés pour le côté épicé. Notes vanillées et grillées.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

15° - 18 °C

### APPELLATION

Côtes de Gascogne

### VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulée et élevage en barriques pendant 12 mois.  
12.5 % vol

### CARACTÈRE

Bouche fraîche et fruitée (cassis) avec des notes grillées et vanillées. Bonne structure laissant présager un bel avenir de garde.

### CONSERVATION

10 ans +

### PRODUCTEUR

Patrick de Montal  
Domaine d'Arton  
32700 Lectoure

### COULEUR

Profond rouge cerise.

### S'HARMONISE AVEC

Viandes rouges, gibiers, fromages.



PATRICK DE MONTAL  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON  
32700 LECTOURE  
GERS, FRANCE  
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €  
SIRET : 449 893 312 000 16  
CODE APE : 4634 Z  
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16