

LES CÈDRES

2024

“Château Arton, l’adresse du Haut-Armagnac.”

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
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 : 25 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double
cordon de Royat.

LA FRAÎCHE DOUCEUR

BLANC MOELLEUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2024

CÉPAGE : 90% Gros Manseng, 10% 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 : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

SO2 total : 70 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 13,000

DÉGUSTATION : Son nez fruité et floral révèle des arômes de coing frais, de
framboise et de chèvrefeuille. La bouche est vive et délicate, aux notes fruitées de
framboise complétées par de subtiles touches de miel d’acacias. La finale est
salivante sur des notes fumées et de pierre à fusil. Les Cèdres présente une
harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur.

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



VICTOIRE

2021

“Château Arton, l'adresse du Haut-Armagnac.”

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 : 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 ALCOLIQUE : 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's 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

