

AUDACE

2022

“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
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 : 4,000 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 27 ans

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

L’EXPRESSION DU SAUVIGNON

BLANC SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2022

CÉPAGE : 100% Sauvignon Blanc

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
et vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Cuve inox, sans passage en barrique. Bâtonnage.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

SO2 total : 87 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 6,000

DÉGUSTATION : Au nez, complexité aromatique avec des notes de litchi, verveine et
pêche blanche. Une structure en bouche ample et harmonieuse, marquée par le
fruit et la rondeur. Notes de litchi et de fumée, signature caractéristique du terroir
d’Arton sur nos sauvignons.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.



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



LA CROIX D'ARTON

2020

“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 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.

LE MILLÉSIME SOLAIRE

ROUGE FRUITÉ ET COMPLEXE - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2020

CÉPAGE : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

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. Les parcelles récoltées sont suivies, contrôlée, vinifiée séparément. Chaque millésime à son histoire, son interprétation du terroir, c'est pourquoi nous renouvelons l'assemblage de nos vins à chaque récolte.

ÉLEVAGE : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

SO2 total : 95 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 18 000

DÉGUSTATION : Son nez associe des notes de fruits des bois mûrs à une touche de violette, de vanille et de pain grillé. Une bouche ample et généreuse, où l'on retrouve toute la richesse d'un millésime ensoleillé. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.



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



LE MIDI 2021

“Château Arton, the Haut-Armagnac address.”

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 : 4,545 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

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

PUISSANCE ET ELEGANCE

ROUGE DE CARACTÈRE - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2021

CÉPAGE : 50% Cabernet sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot

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 de cette cuvée est minutieusement sélectionnée et vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Seul le cabernet sauvignon est élevé 12 mois en barrique, pour lui apporter souplesse et rondeur. La Syrah et le Merlot sont élevés en cuve inox, pour préserver l'expression du fruit. **COLLAGE VÉGÉTAL :** Protéines de pois, 0 allergènes.

SO2 TOTAL: 74 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 6,000

DÉGUSTATION : Nez complexe et expressif pour ce vin de caractère. Notes de fruits rouges et noirs confiturés, de tabac, de poivre vert et d'herbes séchées. Bouche structurée, marquée par la gourmandise du fruit et de la vanille, équilibrée par la fraîcheur du poivre vert. Bel avenir de garde.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.



SUSTAINABLE AND COMMITTED VITICULTURE:



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

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



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



LES HAUTS D'ARTON

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

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 : 27 ans

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

LA CUVÉE TERROIR

BLANC SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2024

CÉPAGE : 60% Colombard, 30% Sauvignon, 10 % Gros 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. Les parcelles récoltées sont suivies, contrôlées,
vinifiées séparément. Chaque millésime à son histoire, son interprétation du terroir,
c'est pourquoi nous renouvelons l'assemblage de nos vins à chaque récolte.

ÉLEVAGE : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

SO2 total : 70 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11,5%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 26,000

DÉGUSTATION : Son nez aromatique et floral associe des notes d'ananas, de citron et
d'acacia. La bouche ronde et soyeuse s'ouvre sur des notes de citron d'acacia et
révèle une finale longue sur des notes fumées.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btls à plat.



VITICULTURE ECOLOGIQUE 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 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

