

# 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



# 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

