

# YSÉ 2024

*“Château Arton, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”*

*Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.*

## 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.

## L'INTENSE FRAÎCHEUR DE LA SYRAH

**ROSÉ - IGP CÔTES DE GASCOGNE**

**MILLÉSIME :** 2024

**CÉPAGE :** 100% Syrah

**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 : 65 mg/L**

**DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11%**

**NB BOUTEILLES PRODUITES :** 6,000

**DÉGUSTATION :** Nez frais et gourmand, marqué par des notes de fraises mûres soutenues par de fines pointes de violette, et de réglisse. Bouche fraîche et tendue où la fraise mûre se rappelle à notre mémoire, une belle longueur sur des notes de réglisse.

**CONDITIONNEMENT :** Carton de 6 btl 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



# LA CROIX D'ARTON

## 2020

*“Château Arton, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”*

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

## 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 :** 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 btls 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, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”*

*Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.*

### 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, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”*

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

### 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 :** 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, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”*

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

### 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 btl's 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, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”*

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

### 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

