

# LA FLAMME

## 2014



*“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”*

*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 :** 3 333 pieds/ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 22 ans

**TAILLE :** courte en double cordon de Royat

## LA CUVÉE MILLÉSIME

**LA FLAMME : 1 SEUL MILLÉSIME, ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS FÛTS ET DE PLUSIEURS CÉPAGES - BRUT DE FÛT**

**MILLÉSIME :** 2012

**CÉPAGE :** 100% Ugni blanc

**SAVOIR-FAIRE :** une fois les raisins récoltés et vinifiés au domaine, le vin entame une distillation lente et régulière à bas degrés dans un alambic à colonnes. Deux à trois fûts du même millésime sont ensuite sélectionnés et assemblés pour créer La Flamme, interprétation expressive et singulière de ce millésime.

**ÉLEVAGE :** 18 mois en barrique neuve de chêne pédonculé, chauffe forte. L'armagnac continue environ 8 à 9 ans son élevage dans des fûts épuisés. Temple du brut de fût, Château Arton s'inscrit dans la quête des expressions les plus naturelles et inaltérées de l'Armagnac.

**BRUT DE FÛT :** la teneur en alcool est réduite pendant l'élevage par la seule force de l'évaporation naturelle dans notre chai humide. Cette subtile réduction naturelle (environ -0,5% par an), sans intervention humaine, est imprégnée de notre terroir.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 50%

**MISE EN BTL SUR DEMANDE :** 900 cols produites/an.

**DÉGUSTATION MILLÉSIME 2014 :** Robe dorée. Nez puissant aux notes de prunes, brioche, réglisse, tabac et oranges confites. Bouche ample, ronde et puissante, marquée par des notes épicées de poivre noir, et par des notes salines, expression de notre terroir calcaire.



CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

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

