

# PIÈCE UNIQUE

## Fût N.24 - Mill. 2011



*“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 :** 20 ans

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

## LA PIÈCE UNIQUE

**PIÈCE UNIQUE : 1 SEUL FÛT, 1 SEUL MILLÉSIME, 1 SEUL CÉPAGE  
AUCUN ASSEMBLAGE - BRUT DE FÛT**

**FÛT :** N.24

**MILLÉSIME :** 2011

**CÉPAGE :** 100% Ugni blanc

**SAVOIR-FAIRE :** Temple du brut de fût et de la pièce unique, Château Arton s'inscrit dans la quête des expressions les plus naturelles et inaltérées de l'Armagnac. Nous numérotions les barriques et nos bouteilles, pour remonter l'histoire de chacune jusqu'à la parcelle qui a vu naître son raisin. La traçabilité est pour nous un gage de fidélité de l'expression du terroir.

**ÉLEVAGE :** 18 mois en barrique neuve de chêne pédonculé, chauffe forte. L'armagnac continue environ 10 ans son élevage dans des fûts épuisés jusqu'à sa mise en bouteille.

**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 :** 45%

**MISE EN BTL SUR DEMANDE :** 600 cols maximum produites de ce fût N.25

**DÉGUSTATION FÛT N.25 :** Robe ambrée ensoleillée. Nez puissant et fruité, avec des notes d'abricot, de raisins de Corinthe et de pâte de fruit aux coings. Bouche souple, ample et longue sur la figue blanche et la dattes. Finale légèrement tourbée qui amène une belle fraîcheur. Un armagnac complexe et généreux.



CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

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

