

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

