

YSÉ 2023

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.



ROSÉ - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 12.5% alc.

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 et vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Pas de passage en barrique, mais un élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur des arômes du fruit.

COLLAGE : Nos vins sont collés à partir de protéines de pois, sans matière animale, 0 allergènes.

SULFITES : Seulement 60 mg/L ! La norme Bio est à 150mg/L et la norme vin nature est à 40mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 4 000/an.

DÉGUSTATION : Ysé à la robe framboise est un vin délicieusement fruité. Vous serez surpris par sa fraîcheur et sa gourmandise, avec des notes fruitées de fraises mûres, de pêche blanche, de litchi, réhaussées par des pointes de poivre vert et de réglisse.

METS & VINS : Ysé anime vos plateaux de charcuteries et de fromages, et se marie parfaitement avec des grillades de légumes ou du houmous.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais, à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2024.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental