

# 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

