

## LES HAUTS D'ARTON

### MILLÉSIME

2019

### CÉPAGE

Colombard 60 %  
Sauvignon 40 %

### ARÔMES

La note si caractéristique d'agrumes des Hauts d'Arton est bien présente mais la verveine, le litchi et la pêche blanche confèrent à cette année exceptionnelle une complexité tout à fait inédite.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

8° - 10 ° C

### RÉCOMPENSE

CGA 2020 Paris : *Médaille d'Argent*

### APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

### VINIFICATION

Fermentation en cuves inox  
thermorégulées.  
12 % vol.

### CARACTÈRE

En bouche l'attaque dévoile la rondeur des fruits ou le litchi domine tandis que la structure harmonieuse de l'ensemble confère à ce vin une rare longueur.

### CONSERVATION

3 - 5 ans

### PRODUCTEUR

Patrick de Montal  
Domaine d'Arton  
32700 Lectoure

### COULEUR

Jaune paille, reflets or.

### S'HARMONISE AVEC

Poissons grillés, coquilles  
Saint-Jacques, volailles, viandes  
blanches et pâtes.

