

“Château Arton, l’adresse du Haut-Armagnac.”

*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 : 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 : 70 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%

SUCRE RESIDUEL : 0,5g

NB BOUTEILLES PRODUITES : 6 100

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

