

“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

TPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de coteaux 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

SUCRE RESIDUEL : 0,5G

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.

