LES CÈDRES 2021



"Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.'

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: 3 333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES: 20 ans

TAILLE: douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double cordon de Royat.

LA FRAÎCHE DOUCEUR

BLANC DOUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME: 2021 CÉPAGE: 100% 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. Chaque parcelle récoltée est suivie, contrôlée, vinifiée séparément.

ÉLEVAGE: Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL: Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.5%

NB BOUTEILLES PRODUITES: 16 000

DÉGUSTATION: Son nez fruité révèle des arômes de pêche blanche, réhaussés d'une note d'écorce de citron confit. Une bouche fine et délicate, aux notes exotiques de litchi, ananas, rafraîchies par des agrumes. Les Cèdres présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur.

CONDITIONNEMENT: Carton de 6 btls à plat.

VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE:



MÉDAILLE D'OR

LES CEDRES

ARTON







