

# LES CÈDRES

## 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

**TPOLOGIE 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 :** 25 ans

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

### LA FRAÎCHE DOUCEUR

**BLANC MOELLEUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE**

**MILLÉSIME :** 2024

**CÉPAGE :** 90% Gros Manseng, 10% Petit 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.

**SO2 total : 70 mg/L**

**DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%**

**NB BOUTEILLES PRODUITES :** 13,000

**DÉGUSTATION :** Son nez fruité et floral révèle des arômes de coing frais, de framboise et de chèvrefeuille. La bouche est vive et délicate, aux notes fruitées de framboise complétées par de subtiles touches de miel d'acacias. La finale est salivante sur des notes fumées et de pierre à fusil. Les Cèdres présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur.

**CONDITIONNEMENT :** Carton de 6 btl à plat.



VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU  
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE  
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR  
WWW.ARTON.FR

