

# LA CROIX D'ARTON

## 2020

*“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  
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.

## LE MILLÉSIME SOLAIRE

**ROUGE FRUITÉ ET COMPLEXE** - IGP CÔTES DE GASCOGNE

**MILLÉSIME** : 2020

**CÉPAGE** : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

**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, contrôlée,  
vinifiée 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** : 95 mg/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 13,5%

**NB BOUTEILLES PRODUITES** : 18 000

**DÉGUSTATION** : Son nez associe des notes de fruits des bois mûrs à une touche de  
violette, de vanille et de pain grillé. Une bouche ample et généreuse, où l'on retrouve  
toute la richesse d'un millésime ensoleillé. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

**CONDITIONNEMENT** : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.



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

