

# LE MIDI 2021

*“Château Arton, the Haut-Armagnac address.”*

*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.

## PUISSANCE ET ELEGANCE

**ROUGE DE CARACTÈRE - IGP CÔTES DE GASCOGNE**

**MILLÉSIME :** 2021

**CÉPAGE :** 50% Cabernet sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot

**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 de cette cuvée est minutieusement sélectionnée et vinifiée séparément.

**ÉLEVAGE :** Seul le cabernet sauvignon est élevé 12 mois en barrique, pour lui apporter souplesse et rondeur. La Syrah et le Merlot sont élevés en cuve inox, pour préserver l'expression du fruit. **COLLAGE VÉGÉTAL :** Protéines de pois, 0 allergènes.

**SO2 TOTAL:** 74 mg/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12%

**NB BOUTEILLES PRODUITES :** 6,000

**DÉGUSTATION :** Nez complexe et expressif pour ce vin de caractère. Notes de fruits rouges et noirs confiturés, de tabac, de poivre vert et d'herbes séchées. Bouche structurée, marquée par la gourmandise du fruit et de la vanille, équilibrée par la fraîcheur du poivre vert. Bel avenir de garde.

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



SUSTAINABLE AND COMMITTED VITICULTURE:



CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

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

