

COFFRET

LES ESSENCES DU HAUT-ARMAGNAC

comprendre et déguster



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.

Un coffret pour découvrir 3 Armagnacs, 3 typologies, expressives et représentatives du Haut-Armagnac. Pour comprendre l'armagnac, il faut comprendre ce terroir gascon et son vignoble, l'élaboration du vin qui une fois distillé crée une eau-de-vie exceptionnelle. Le coffret comprend 3 fioles d'Armagnacs Château Arton (20cl), accompagnées de 3 fiches explicatives et schématiques.



La Réserve, la cuvée terroir
Un assemblage vertical d'eaux-de-vie issues de plusieurs fûts et millésimes, dont la plus jeune a vieilli au moins 6 ans dans un fût de chêne.

Fine Blanche® 2020, l'authentique Blanche Armagnac

En 1985, la famille Montal crée Fine Blanche, première AOC Blanche Armagnac. C'est la seule eau-de-vie blanche véritablement naturelle, sans élevage en fûts, qui préserve les arômes fruités du vin dont elle est issue.

La Flamme® 2014 - Brut de Fût, la cuvée millésime

Le « grand second » de Château Arton. Issu d'un assemblage horizontal de fûts sélectionnés et tous distillés la même année, il est élevé pendant 10 ans en fût de chêne.



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

