

# 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 pédagogique pour découvrir 3 Armagnacs, 3 typologies, expressives et représentatives du Haut-Armagnac. Temple du brut de fût et de la pièce unique, Château Arton s'inscrit dans la quête des expressions les plus naturelles et inaltérées de l'Armagnac. Cette ambition d'élever une eau-de-vie pure et sans assemblage le conduit à l'excellence. En 2017, Les Armagnacs Château Arton reçoivent le Prix d'Excellence du Concours Agricole de Paris.

Le coffret comprend 3 fioles d'Armagnacs Château Arton (20cl), accompagnées de fiches explicatives et schématiques.



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

**Fine Blanche®, l'authentique Blanche Armagnac**  
Avec 20 ans d'avance, la famille Montal crée Fine Blanche en 1985, la première Blanche Armagnac AOC sans vieillissement, qui donna son nom à la catégorie en 2005.

**La Flamme® 2014, la cuvée millésime**  
Le « grand second » de Château Arton. Issu d'un assemblage de fûts sélectionnés, et de différents cépages tous distillés la même année, il est élevé pendant 10 ans en fût de chêne.



CHÂTEAU  
**ARTON**  
HAUT ARMAGNAC

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

