

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

