

# LES CÈDRES 2021

*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.*

BLANC MOELLEUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 12.5% alc.

CÉPAGE : 100% Gros Manseng

**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 récoltée est suivie, contrôlée et vinifiée séparément.

**ÉLEVAGE :** Pas de passage en barrique, mais un élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur des arômes du fruit.

**COLLAGE :** Nos vins sont collés à partir de protéines de pois, sans matière animale, 0 allergènes.

**SULFITES :** Seulement 116 mg/L, la norme Bio est à 205mg/L.

**NB BOUTEILLES PRODUITES :** 16 000/an.

**DÉGUSTATION :** Les Cèdres présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur. Au nez, laissez-vous séduire par ses notes de pêche blanche réhaussées par des touches d'écorce de citron confit. En bouche, vous retrouverez des notes exotiques de litchi et d'ananas, rafraîchies par des agrumes.

**METS & VINS :** Les Cèdres s'harmonise à merveille avec un curry de lentilles, du melon, ou encore une tranche de foie gras, du fromage à pâte persillée, des fruits secs.

**SERVICE & GARDE :** Servez le bien frais à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2025.



*Viticulture Durable et Engagée*



**Fabrice,  
Maître de chai**

**Lili,  
Développement du  
domaine**

**Jean,  
Expert  
environnemental**