

LES HAUTS D'ARTON 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 SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 13% alc.

CÉPAGE : 60% Colombard, 30% Sauvignon blanc, 10 % 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. Les parcelles récoltées sont suivies, contrôlées, vinifiées séparément. Chaque millésime à son histoire, son interprétation du terroir, c'est pourquoi nous renouvelons l'assemblage de nos vins à chaque récolte.

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 107 mg/L, la norme Bio est à 150mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 26 000/an.

DÉGUSTATION : Laissez-vous emporter par ses arômes de fruits exotiques, notes de litchi, de fruit de la passion, mais aussi de pamplemousse et de citron. Un voyage aromatique pour ce vin blanc où le fruit est roi.

METS & VINS : Il s'harmonise parfaitement à un poisson grillé, des coquilles Saint-Jacques, ou encore une viande blanche.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais, à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2024.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental