

# PIÈCE UNIQUE

## FÛT N.24 - MILL. 2011

 PARIS 2017  
PRIX D'EXCELLENCE  
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*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.*

**PIÈCE UNIQUE - AOC HAUT-ARMAGNAC -  
1 SEUL MILLÉSIME, 1 SEUL FÛT, 1 SEUL CÉPAGE - 45°ALC**

MILLÉSIME : 2011

CÉPAGE : 100% Ugni blanc

**SAVOIR-FAIRE :** Temple de la pièce unique, Château Arton s'inscrit dans la quête des expressions les plus naturelles et inaltérées de l'Armagnac. Nous numérotons les barriques et nos bouteilles, pour remonter l'histoire de chacune jusqu'à la parcelle qui a vu naître son raisin. La traçabilité est pour nous un gage de fidélité de l'expression du terroir.

**ÉLEVAGE :** 18 mois en barrique neuve de chêne pédonculé, chauffe forte. L'armagnac continue environ 10 ans son élevage dans des fûts épuisés jusqu'à sa mise en bouteille. Les barriques sont fabriquées par Gilles Bartholomo, dernier Maître Tonnelier de la région.

**MISE EN BTL SUR DEMANDE :** 600 cols maximum produites de ce fût N.24

**DÉGUSTATION :** L'excellence et la pureté de notre terroir dans une cuvée, voilà notre Pièce Unique. Aucun assemblage pour cet armagnac, un seul cépage, un seul millésime, un seul fût. Vous serez emportés par l'expression fine et complexe de ses arômes fruités, notes d'abricot, de raisins de Corinthe et de pâte de fruit aux coings. En bouche, vous retrouverez la figue blanche et la datte, avec une finale légèrement tourbée. Un armagnac complexe et généreux.

**METS & ARMAGNAC :** Appréciez notre Pièce Unique sur une tarte tatin de poivrons au chèvre, une tartelette aux noix de pécan, ou encore avec du caramel beurre salé et son sorbet à la mandarine.

**CONDITIONNEMENT :** Carton de 1/3/6 étuis. Format possible : 20cl / 50cl / 70cl / 150cl / 250cl.



Viticulture Durable et Engagée



**Fabrice,  
Maître de chai**

**Lili,  
Développement du  
domaine**

**Jean,  
Expert  
environnemental**