

YSÉ 2022



*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.*

ROSÉ - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 12.5% alc.

CÉPAGE : 100% Syrah

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 60 mg/L ! La norme Bio est à 150mg/L et la norme vin nature est à 40mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 4 000/an.

DÉGUSTATION : Vous serez surpris par son intensité et sa structure. Ysé adopte des arômes de fruits des bois, de citron cédrat et de pamplemousse.

METS & VINS : Ysé anime vos plateaux de charcuteries et de fromages, et se marie parfaitement avec des grillades de légumes ou du houmous.

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