

AUDACE

2021



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”

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.

LE VIGNOBLE

TPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 27 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double cordon de Royat.

L'EXPRESSION DU SAUVIGNON

BLANC SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2021 CÉPAGE : 100% Sauvignon Blanc

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 : Cuve inox, sans passage en barrique. Bâtonnage.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 8 000

DÉGUSTATION : Au nez, complexité aromatique avec des notes de litchi, verveine et pêche blanche. Une structure en bouche ample et harmonieuse, marquée par le fruit et la rondeur. Notes de litchi et de fumée, signature caractéristique du terroir d'Arton sur nos sauvignons.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.

VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR



LA CROIX D'ARTON

2020



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”

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.

LE VIGNOBLE

TPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double cordon de Royat.

2020 : UN MILLÉSIME SOLAIRE

ROUGE STRUCTURÉ - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2020 **CÉPAGE** : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Cabernet

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, contrôlée, 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 : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 18 000

DÉGUSTATION : Son nez associe des notes de fruits des bois mûrs à une touche de violette, de vanille et de pain grillé. Une bouche ample et généreuse, où l'on retrouve toute la richesse d'un millésime ensoleillé. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.

VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR



LE MIDI

2020



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”

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.

LE VIGNOBLE

TPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de
côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui
l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope
exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 545 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double
cordon de Royat.

PUISSANCE ET COMPLEXITÉ

ROUGE DE CARACTÈRE - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2020 **CÉPAGE** : 50% Cabernet sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot

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 de cette cuvée est
minutieusement sélectionnée et **vinifiée séparément**.

ÉLEVAGE : Seul le cabernet sauvignon est élevé 12 mois en barrique, pour lui
apporter souplesse et rondeur. La Syrah et le Merlot sont élevés en cuve inox, pour
préserver l'expression du fruit.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 18 000

DÉGUSTATION : Nez complexe et expressif pour ce vin de caractère. Notes de fruits
rouges et noirs confiturés, de tabac, de poivre vert et d'herbes séchées. Bouche
structurée, marquée par la gourmandise du fruit et de la vanille, équilibrée par la
fraîcheur du poivron vert. Bel avenir de garde.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat. Format magnum disponible.



VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR



LES CÈDRES

2021



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”

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.

LE VIGNOBLE

TYPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de
côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui
l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope
exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double
cordon de Royat.

LA FRAÎCHE DOUCEUR

BLANC DOUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2021 **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,
vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 16 000

DÉGUSTATION : Son nez fruité révèle des arômes de pêche blanche, réhaussés
d'une note d'écorce de citron confit. Une bouche fine et délicate, aux notes
exotiques de litchi, ananas, rafraîchies par des agrumes. Les Cèdres présente une
harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btls à plat.



VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR



LES HAUTS D'ARTON

2021



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”

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.

LE VIGNOBLE

TPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 27 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double cordon de Royat.

LA CUVÉE TERROIR

BLANC SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2021 **CÉPAGE :** 60% Colombard, 30% Sauvignon, 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 : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 26 000

DÉGUSTATION : Son nez associe des notes de pamplemousse, de litchi, de citron et de fruit de la passion. La bouche révèle des arômes de fruits exotiques.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btls à plat. Format magnum disponible.

VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR



YSÉ

2022



“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”

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.

LE VIGNOBLE

TYPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 545 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

TAILLE : douce et tardive (entre janvier et mi-mars). Taille courte en double cordon de Royat.

L'EXPRESSION DE LA SYRAH

ROSÉ - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2022 **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, vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Cuve inox, sans passage en barrique.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 4 000

DÉGUSTATION : Nez dominé par la fraise des bois, le citron cédrat et le pamplemousse. Bouche équilibrée, suave, avec des notes de framboise et de pêche blanche, rafraîchie par des pointes d'agrumes.

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 btl à plat.



VITICULTURE DURABLE ET ENGAGÉE :



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR

