

LES CÈDRES

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

Gros Manseng

ARÔMES

Notes fines et délicates d'agrumes, litchis et d'ananas.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 °C

RÉCOMPENSES

Concours des Vins du Sud-Ouest 2022 :
OR

APELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox
thermorégulées.
12.5 % vol.

CARACTÈRE

Frais, fruité, rafraîchissant, palais de
fruits exotiques et de fruits frais.

CONSERVATION

5 - 7 ans

PRODUCTEUR

Famille Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune clair, avec des reflets verts.

S'HARMONISE AVEC

Melon Prosciutto, Foie gras, fromage à
pâte persillée, fruits secs, crêpes.



PATRICK DE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON
32700 LECTOURE
GERS, FRANCE
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €
SIRET : 449 893 312 000 16
CODE APE : 4634 Z
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16



L'AUDACE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

Sauvignon 100 %

ARÔMES

Mélange complexe de notes de pamplemousse, verveine et pêche blanche.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10° - 12 ° C

RÉCOMPENSES

Decanter 2021 : Bronze

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées.
13 % vol.

CARACTÈRE

En bouche, frais sur des arômes de litchi. La structure harmonieuse est marquée par le fruité et la rondeur. Ample en fin de bouche, belle longueur.

CONSERVATION

3 - 5 ans

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune pâle

S'HARMONISE AVEC

Grillades, asperges, volailles, viandes blanches et plats en sauce tomatée, type Poulet Basquaise.





DOMAINE
ARTON

LE MIDI

MILLÉSIME

2019

CÉPAGE

Cabernet sauvignon 50%
Syrah 30 %
Merlot 20 %

ARÔMES

Chocolaté, nez complexe et concentré.
Fruité : mûre, cerises kirschées. Epicé :
poivre vert. Herbes séchées, notes de
tabac.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

14° - 17 °C

APPELLATION

Côtes de Gascogne

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox
thermorégulée et élevage en barriques
pendant 12 mois.
14 % vol

CARACTÈRE

Bouche fraîche, fruitée et structurée.
Avec des notes vanillées, grillées.
Touche de poivrons vert. Bel avenir de
garde. A carafier.

CONSERVATION

10 ans +

PRODUCTEUR

Famille Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Profond rouge grenat.

S'HARMONISE AVEC

Viandes rouges, gibiers, fromages.



PATRICK DE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON
32700 LECTOURE
GERS, FRANCE
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €
SIRET : 449 893 312 000 16
CODE APE : 4634 Z
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16



ARTON

HAUT ARMAGNAC & VINS DE GASCOGNE

LA CROIX D'ARTON

MILLÉSIME

2019

CÉPAGE

Merlot 50 %
Syrah 40 %
Cabernet 10 %

ARÔMES

Nez puissant et concentré, où se mêlent des notes de cerises griottes, de violette, de poivre et de pain grillé.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

15° - 18 °C

APPELLATION

Côtes de Gascogne

VINIFICATION

Cépages vinifiés séparément.
14 % vol.

CARACTÈRE

Bouche ample et généreuse, où l'on retrouve toute la richesse d'un millésime ensoleillé. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

CONSERVATION

8 ans +

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Rouge grenat

S'HARMONISE AVEC

Poulet rôti, côte de bœuf, viandes en sauce, fromages variés.



PATRICK DE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON
32700 LECTOURE
GERS, FRANCE
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €
SIRET : 449 893 312 000 16
CODE APE : 4634 Z
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16





DOMAINE
ARTON

LES HAUTS D'ARTON

MILLÉSIME	APPELLATION	PRODUCTEUR
2021	Côtes de Gascogne IGP	Famille Montal Domaine d'Arton 32700 Lectoure
CÉPAGE	VINIFICATION	COULEUR
Colombard 60% Sauvignon 30 % Gros Manseng 10%	Fermentation en cuves inox thermorégulées. 13 % vol.	Jaune paille, reflets or.
ARÔMES	CARACTÈRE	S'HARMONISE AVEC
		Poissons grillés, coquilles Saint-Jacques, volailles, viandes blanches et pâtes.



PATRICK DE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON
32700 LECTOURE
GERS, FRANCE
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €
SIRET : 449 893 312 000 16
CODE APE : 4634 Z
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16



DOMAINE ARTON

VICTOIRE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

Gros manseng 50%
Petit manseng 50 %

ARÔMES

Nez fin et délicat, notes de fruits confits, pain d'épice. Pointe vanillée.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 °C
Laisser 10 minutes au congélateur avant de servir

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées puis élevage en barriques avec bâtonnage pendant 12 mois.
12.5 % vol.

CARACTÈRE

Attaque fraîche, ronde et fruitée. Bonne longueur en bouche, fruits de la passion.

CONSERVATION

8 ans +

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune paille, reflets or.

S'HARMONISE AVEC

S'harmonise avec Foie gras, desserts chocolatés et compotes.



PATRICK DE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON
32700 LECTOURE
GERS, FRANCE
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €
SIRET : 449 893 312 000 16
CODE APE : 4634 Z
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16