



DOMAINE
ARTON

VICTOIRE

MILLÉSIME / VINTAGE

2020

GRAPES

Gros manseng 50%
Petit manseng 50 %

AROMAS

Candied fruits, Gingerbread.

TASTING TEMPERATURE

12 °C
Keep in the freezer 10 minutes before
to serve

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Thermoregulated stainless steel
vats. Maturing in oak cask with stirring
of the lees during 12 months.
12.5 % vol.

CHARACTER

Long mouthfull fresh and fruity with a
perfect balance between sweetness and
acidity.

KEEP TO

8 years +

PRODUCER

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COLOUR

Pale yellow with golden glints

PAIRS WITH

Foie gras, Chocolate desserts, and
fruits 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



DOMAINE
ARTON

LES CÈDRES

MILLÉSIME	APPELLATION	PRODUCTEUR
2016	Côtes de Gascogne IGP	Montal Family Domaine d'Arton 32700 Lectoure
CÉPAGE	VINIFICATION	COULEUR
Gros Manseng	Fermentation in thermoregulated stainless steel tanks. 12.5 % vol.	Straw yellow with golden reflections.
ARÔMES	CARACTÈRE	S'HARMONISE AVEC
White peach enhanced by a candied lemon peel.	Open and pleasant in the mouth. Long fresh and fruity finish.	Prosciutto melon, foie gras, blue-veined cheese, dried fruits, pancakes.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	CONSERVATION	
12 °C	5 - 7 ans	



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

