

VICTOIRE

2021

“Château Arton, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

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.

L'ÉLIXIR VIVIFIANT

BLANC DOUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2021

CÉPAGE : 50% Gros Manseng, 50% Petit 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 : 12 mois d'élevage en barrique neuve avec bâtonnage.

COLLAGE VÉGÉTAL : Protéines de pois, 0 allergènes.

SO2 total : 112 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 4,000

DÉGUSTATION : Nez fin et délicat, notes de fruits confits, pain d'épice, pointe vanillée. Attaque fraîche, ronde et fruitée, pour une finale vivifiante sur le fruit de la passion.

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



LES CÈDRES

2024

“Château Arton, la Gascogne à l'état pur. De la vigne au vin, du vin à l'Armagnac, tout se passe au domaine.”

Sur les terres lumineuses de Lectoure, où s'étendent ses 60 hectares de vignes, le domaine familial d'Arton cultive ses 9 cépages en permaculture. Ce terroir confidentiel, ouvert sur les Pyrénées, révèle des vins d'auteur empreints de finesse et de minéralité.

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 : 25 ans

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

LA FRAÎCHE DOUCEUR

BLANC MOELLEUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE

MILLÉSIME : 2024

CÉPAGE : 90% Gros Manseng, 10% Petit 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.

SO2 total : 70 mg/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%

NB BOUTEILLES PRODUITES : 13,000

DÉGUSTATION : Son nez fruité et floral révèle des arômes de coing frais, de framboise et de chèvrefeuille. La bouche est vive et délicate, aux notes fruitées de framboise complétées par de subtiles touches de miel d'acacias. La finale est salivante sur des notes fumées et de pierre à fusil. Les Cèdres présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur.

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

