

LES CÈDRES 2021

*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**.*

BLANC MOELLEUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 12.5% alc.

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 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 116 mg/L, la norme Bio est à 205mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 16 000/an.

DÉGUSTATION : Les Cèdres présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur. Au nez, laissez-vous séduire par ses notes de pêche blanche réhaussées par des touches d'écorce de citron confit. En bouche, vous retrouverez des notes exotiques de litchi et d'ananas, rafraîchies par des agrumes.

METS & VINS : Les Cèdres s'harmonise à merveille avec un curry de lentilles, du melon, ou encore une tranche de foie gras, du fromage à pâte persillée, des fruits secs.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2025.



Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental

VICTOIRE 2021



*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.*

BLANC DOUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 12.5% alc.

CÉPAGE : 50% Petit Manseng, 50% 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 et vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Victoire est élevé 12 mois en barrique. Nous effectuons plusieurs **bâtonnages** tout au long de l'élevage. Le bâtonnage consiste à remuer les lies fines du vin qui se déposent au fond des cuves afin de les remettre en suspension. Cela permet de développer des arômes complexes, tout en réduisant les risques d'oxydation.

COLLAGE : Nos vins sont collés à partir de protéines de pois, sans matière animale, 0 allergènes.

SULFITES : Seulement 112 mg/L, la norme Bio est à 205mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 4 000/an.

DÉGUSTATION : Vous serez surpris par la vivacité de ce vin doux aux notes de fruits confits, de pain d'épices et de vanille, finement équilibrées par la fraîcheur du fruit de la passion.

METS & VINS : Il accompagne parfaitement une tarte aux pommes, une mousse au chocolat, ou encore du foie gras.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2025-2027.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental