

LA CROIX 2020



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.

ROUGE FRUITÉ ET COMPLEXE - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 13.5% alc.

CÉPAGE : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

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 et 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 : 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 95 mg/L, la norme Bio est à 100mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 18 000/an.

DÉGUSTATION : Vous serez séduit par la richesse de ce millésime ensoleillé aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices, succédées par des touches de violette, de vanille et de pain grillé.

METS & VINS : La Croix d'Arton s'harmonise à merveille avec une poularde, un rôti de boeuf ou encore un dahl de lentilles, un gratin d'aubergines.

SERVICE & GARDE : Servez le à 15-18°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2025-2027.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental

LE MIDI 2020



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.

ROUGE DE CARACTÈRE - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 14% alc.

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 les arômes de fraîcheur du fruit.

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

SULFITES : Seulement 75 mg/L, la norme Bio est à 100mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 18 000/an.

DÉGUSTATION : Complexité et puissance pour ce rouge de caractère. Vous tomberez sous le charme de sa bouche juste et équilibrée, marquée par la gourmandise du fruit rouge cuit et de la vanille, rafraîchie par des notes de poivre vert.

METS & VINS : Le midi sublimerait parfaitement vos viandes rouges et civets de gibiers, mais également vos tempéhs marinés de légumes.

SERVICE & GARDE : Servez le à 18° après l'avoir carafé. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2030.

Viticulture Durable et Engagée



CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental