

AUDACE 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 SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 13% alc.

CÉPAGE : 100% Sauvignon blanc

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. 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 87 mg/L, la norme Bio est à 150mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 8 000/an.

DÉGUSTATION : Découvrez notre interprétation du sauvignon blanc. Une structure en bouche ample et harmonieuse, marquée par le litchi, la pêche blanche et la verveine. On retrouve aussi des notes briochées, amenées par le bâtonnage. Pas d'élevage barrique, mais des notes fumées, signature du terroir d'Arton sur nos sauvignons.

METS & VINS : Audace se savoure autour d'une blanquette de veau, d'un ragoût d'asperges ou d'un plateau de fromages.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais, à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2026.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental

LES HAUTS D'ARTON 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 SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 13% alc.

CÉPAGE : 60% Colombard, 30% Sauvignon blanc, 10 % 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. Les parcelles récoltées sont suivies, contrôlées, 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 107 mg/L, la norme Bio est à 150mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 26 000/an.

DÉGUSTATION : Laissez-vous emporter par ses arômes de fruits exotiques, notes de litchi, de fruit de la passion, mais aussi de pamplemousse et de citron. Un voyage aromatique pour ce vin blanc où le fruit est roi.

METS & VINS : Il s'harmonise parfaitement à un poisson grillé, des coquilles Saint-Jacques, ou encore une viande blanche.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais, à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2024.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental