

# LA CHARTREUSE D'ARTON

## BLANC SEC

### 2023



*Devant les Pyrénées, sur le plateau de Lectoure planté de vignes, la Chartreuse d'Arton (XVIII siècle) est notre demeure familiale depuis 1979. Au cœur de ce terroir, une nouvelle gamme est née : La Chartreuse d'Arton. Des vins festifs de Gascogne, sélectionnés pour leur fraîcheur et leurs arômes fruités.*

**BLANC SEC - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 11.5% alc.**

**CÉPAGE :** 65% Colombard, 25% Sauvignon, 10 % Gros Manseng

**SAVOIR-FAIRE :** La Chartreuse d'Arton Blanc sec est née d'une collaboration avec un domaine viticole voisin partageant les mêmes valeurs et les mêmes méthodes culturales. Un engagement commun guide cette création : l'expression pure et inaltérée du fruit.

**ÉLEVAGE :** Pas de passage en barrique, mais un élevage en cuve inox, pour préserver la fraîcheur des arômes du fruit.

**SULFITES :** Seulement 110 mg/L, la norme Bio est à 150mg/L.

**NB BOUTEILLES PRODUITES :** 13 000/an.

**DÉGUSTATION :** Laissez-vous emporter par ses arômes de litchi et de citronnelle, avec de fines notes fumées typiques de notre terroir calcaire. En bouche, on retrouve la fraîcheur des vins blancs de Gascogne, avec une belle longueur sur les agrumes et les fruits exotiques.

**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 2026.

*Viticulture Durable et Engagée*



**Fabrice,**  
Maître de chai

**Lili,**  
Développement du  
domaine

**Jean,**  
Expert  
environnemental