



LA RÉSERVE HAUT-ARMAGNAC AOC

MILLÉSIME

La Réserve d'Arton est notre assemblage signature. Véritable empreinte de notre domaine, il est le goût d'Arton, gage d'une typicité unique. Il est composé d'un assemblage de différents fûts, tous vendangés et distillés au château, ayant vieilli au moins 6 ans dans nos chais.

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard

ACCORDS GOURMANDS

Tarte chocolat, salade d'agrumes au safran, cannelé à l'armagnac.

RÉCOMPENSES

Concours Général Agricole Paris - Or : 2008

Concours Général Agricole Paris - Argent : 2022, 2017, 2016, 2014, 2011, 2010

Eauze - Or : 2018, 2016 - Argent : 2017, 2010, 2007

ASCOT 2021 : Or, Best in show category/brandy

New-York International Spirits Challenge 2021 : Argent, Best Armagnac distillery

International Spirit Challenge 2021 : Argent

International Wine & Spirit Competition 2021 : Bronze

ALCOOL

45°

PRODUCTEUR

Famille Montal
Château Arton
32700 Lectoure

NOTES DE DÉGUSTATION

De belle intensité, des notes orangées, ambrées, reflets mordorés. Premier nez à la finesse expressive, sur des notes de camomille, kumquat confit. L'attaque est généreuse et élégante avec un milieu de bouche fruité (agrumes confits) et floral. Finale sur la fraîcheur et l'acidité. Un Haut Armagnac expressif et équilibré.



PATRICK DE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR

DOMAINE D'ARTON
32700 LECTOURE
GERS, FRANCE
+33 (0)5 62 68 84 33

SAS AU CAPITAL DE 115500 €
SIRET : 449 893 312 000 16
CODE APE : 4634 Z
N. TVA : FR 26 449 893 312 000 16