



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.

ALCOOL

45% vol

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Château Arton
32700 Lectoure

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard

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.

ACCORDS GOURMANDS

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

RÉCOMPENSES

Concours Général Agricole Paris : Prix d'Excellence 2017
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
Paris - Or : 2008 - Argent : 2017, 2016, 2014, 2011, 2010.
Eauze - Or : 2018, 2016 - Argent : 2017, 2010, 2007.



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