

## LES HAUTS D'ARTON

### MILLÉSIME

2018

### CÉPAGE

Colombard 60 %  
Sauvignon 30 %  
Gros manseng 10 %

### ARÔMES

Assemblage complexe ou un miel de fleurs d'acacia se plaît à lier des notes d'agrumes et de litchis.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

8° - 10 ° C

### APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

### VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées.  
12 % vol.

### CARACTÈRE

En bouche c'est étrangement la mangue qui domine tandis que la fraîcheur et la rondeur de son fruit s'exprime à travers une structure encore bien minérale Belle longueur, belle rondeur .Quelques notes de fumé.

### CONSERVATION

3 - 5 ans

### PRODUCTEUR

Patrick de Montal  
Domaine d'Arton  
32700 Lectoure

### COULEUR

Jaune paille, reflets or.

### S'HARMONISE AVEC

Poissons grillés, coquilles  
Saint-Jacques, volailles, viandes  
blanches et pâtes.

