



FÛT UNIQUE 2010 HAUT-ARMAGNAC AOC

MILLÉSIME

2010 Single cask
Chaque millésime publié en "fût unique" est issu d'une seule récolte, d'un seul cépage, d'un seul fût, et provient de la sélection rigoureuse de nos meilleures pièces. Sa qualité exceptionnelle ne nécessite aucun assemblage.

CÉPAGE

Ugni blanc

ACCORDS GOURMANDS

Escalope de foie gras de canard aux girolles et lard grillé.
Croustade aux pommes et à l'armagnac.

ALCOOL

45% vol

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe orange légère, aux reflets paille et or.
Nez d'arômes d'amande fraîche, de figue blanche et de poivre vert.
Bouche longue et rafraîchissante, elle met en valeur des notes de date et de poivre que conclut une élégante finale tourbée. Un Armagnac d'exception.

RÉCOMPENSES

Concours Général Agricole Paris : Prix d'Excellence 2017
New-York International Spirits Challenge 2021 : Or, Best Armagnac distillery
International Spirit Challenge 2021 : Or
Ultimate Spirit Challenge 2021 : 95/100, Finalist
ASCOT 2021 : Double Platine, Best in show category/brandy
International Wine & Spirit Competition 2021 : Bronze

PRODUCTEUR

Famille de Montal
Château Arton
32700 Lectoure



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