



## 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



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