

ARTON

HAUT ARMAGNAC & VINS DE GASCOGNE

LE MIDI (MAGNUM)

MILLÉSIME

2016

CÉPAGE

Cabernet sauvignon 60 %
Merlot 20 %
Syrah 20 %

ARÔMES

Nez fruité et épicé : cerise, mûre et bourgeon de cassis pour les arômes fruités poivrés et safranés pour le côté épicé. Notes vanillées et grillées.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

15° - 18 °C

APPELLATION

Côtes de Gascogne

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées et élevage en barriques pendant 12 mois.
12.5 % vol

CARACTÈRE

Bouche fraîche et fruitée (cassis) avec des notes grillées et vanillées. Bonne structure laissant présager un bel avenir de garde.

CONSERVATION

10 ans +

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Profond rouge cerise.

S'HARMONISE AVEC

Viandes rouges, gibiers, fromages.



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