

# FINE BLANCHE

## 2020



*“Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.”*

*Château Arton est l'adresse d'une appellation, celle du Haut-Armagnac. Ce terroir confidentiel, anéanti par le phylloxera au 19ème, renaît en 1991 à Lectoure grâce à la famille Montal-Montesquiou. Aujourd'hui, ce domaine familial de 88 ha détient plus de la moitié des vignes de l'AOC Haut-Armagnac. À Arton, l'expression la plus fidèle du terroir s'appuie sur la permaculture. De la vigne au vin et du vin à l'Armagnac, la conversion en biodynamie du vignoble remet le vivant au cœur de son agriculture.*

## LE VIGNOBLE

**TPOLOGIE DU TERROIR :** plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 3 333 pieds/ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 22 ans

**TAILLE :** courte en double cordon de Royat

## L'EAU-DE-VIE PURE

**FINE BLANCHE : L'AUTHENTIQUE BLANCHE D'ARMAGNAC**

**MILLÉSIME :** 2019

**CÉPAGE :** 100% Colombard

*En 1985, Patrick de Montal rompt avec la tradition et interrompt le processus classique d'élaboration de l'Armagnac pour créer une eau-de-vie pure. En découvrant la puissance aromatique de cet armagnac dans la fleur de l'âge, mis en bouteille sans avoir vieilli en fût, il est saisi d'une certitude : voilà une eau-de-vie qui raconte dans la pureté de sa jeunesse toute l'histoire de son année. La blanche armagnac obtient son AOC en 2005, appellation fraîchement créée suite à cette découverte.*

**SAVOIR-FAIRE :** une fois les raisins récoltés et vinifiés au domaine, le vin entame une distillation lente et régulière à bas degrés dans un alambic à colonnes. On distille dans sa pureté, on n'ajoute rien. Voilà toute la grâce de notre Fine Blanche® ! Pure et authentique, c'est la seule eau-de-vie blanche véritablement naturelle, sans vieillissement en fût, qui conserve les arômes fruités du vin dont elle est issue.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 45%

**MISE EN BTL SUR DEMANDE :** 2 000 cols maximum produites/an.

**DÉGUSTATION MILLÉSIME 2019 :** Distillée en octobre 2020. Robe pure et cristalline. Nez gourmand et fruité. Notes briochées, d'amandes, légèrement beurrées, équilibrées par la fraîcheur de zestes de citron, et d'épices. Bouche ample et douce, finale rafraîchissante marquée par des notes d'anis et de poivre blanc.



CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU  
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE  
05 62 68 84 33 - CONTACT@ARTON.FR  
WWW.ARTON.FR

