

LA FLAMME 2014



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.



**LA FLAMME - AOC HAUT-ARMAGNAC - BRUT DE FÛT - 50° ALC
ASSEMBLAGE DE FÛTS D'UN SEUL MILLÉSIME**

MILLÉSIME : 2014

CÉPAGE : 100% Ugni blanc

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. Deux à trois fûts du même millésime sont ensuite sélectionnés et assemblés pour créer La Flamme, interprétation expressive et singulière de ce millésime.

ÉLEVAGE : 18 mois en barrique neuve de chêne pédonculé, chauffe forte. L'armagnac continue environ 8 à 9 ans son élevage dans des fûts épuisés. Les barriques sont fabriquées par Gilles Bartholomo, dernier Maître Tonnelier de la région.

BRUT DE FÛT : Temple du brut de fût, Château Arton s'inscrit dans la quête des expressions les plus naturelles et inaltérées de l'Armagnac. Brut de fût signifie la réduction naturelle de la teneur en alcool pendant l'élevage par la seule force de l'évaporation naturelle dans notre chai humide. Cette subtile réduction naturelle (environ -0,5% par an), sans intervention humaine, est imprégnée de notre terroir.

MISE EN BTL : 900 cols produites/an.

DÉGUSTATION : A Arton, chaque millésime donne son interprétation unique du terroir. Découvrez le millésime 2014 avec notre Flamme, assemblage des 3 meilleurs barriques de cette année-là. Un millésime marqué par la rondeur et la puissante aromatique, on y retrouve des notes épicées de poivre noir, de réglisse, de tabac, mais aussi de prunes, de brioche et d'oranges confites.

CONDITIONNEMENT : Carton de 1/3/6 étuis. Format possible : 20cl / 50cl / 70cl / 150cl / 250cl.

Viticulture Durable et Engagée



**Fabrice,
Maître de chai**

**Lili,
Développement du
domaine**

**Jean,
Expert
environnemental**