

RÉSERVE

ASSEMBLAGE 6 ANS ET PLUS



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 RÉSERVE - AOC HAUT-ARMAGNAC - 45° ALC

CÉPAGES : Ugni blanc, Colombard

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. La Réserve est un assemblage d'eaux-de-vie millésimés dont la plus jeune a vieilli au moins 6 ans dans un fût de chêne. La typicité aromatique de La Réserve en fait l'armagnac signature de notre terroir.

ÉLEVAGE : 18 mois en barrique neuve de chêne pédonculé, chauffe forte. L'armagnac continue 6 à 9 ans son élevage dans des fûts épuisés. Les barriques sont fabriquées par Gilles Bartholomo, dernier Maître Tonnelier de la région.

MISE EN BTL : 3 000 cols produites/an.

DÉGUSTATION : Découvrez notre cuvée terroir, un assemblage de 6 ans d'âge et plus. Vous apprécierez la finesse expressive de son nez, notes de camomille et de kumquat confit. L'attaque est généreuse et élégante avec un milieu de bouche fruité et floral, équilibré par la fraîcheur des agrumes. Un Haut-Armagnac expressif et équilibré.

METS & ARMAGNAC : Il se déguste avec gourmandise sur une tarte tatin, un baba à l'armagnac ou encore un fondant au chocolat.

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