

# VICTOIRE 2021



*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.*

BLANC DOUX - IGP CÔTES DE GASCOGNE - 12.5% alc.

CÉPAGE : 50% Petit Manseng, 50% Gros Manseng

SAVOIR-FAIRE : L'expression pure et inaltérée du fruit, une quête pour le Château Arton. Une fois cueilli, le raisin arrive en moins de 2 minutes au chai de vinification, pour préserver la fraîcheur des baies. Chaque parcelle récoltée est suivie, contrôlée et vinifiée séparément.

ÉLEVAGE : Victoire est élevé 12 mois en barrique. Nous effectuons plusieurs bâtonnages tout au long de l'élevage. Le bâtonnage consiste à remuer les lies fines du vin qui se déposent au fond des cuves afin de les remettre en suspension. Cela permet de développer des arômes complexes, tout en réduisant les risques d'oxydation.

COLLAGE : Nos vins sont collés à partir de protéines de pois, sans matière animale, 0 allergènes.

SULFITES : Seulement 112 mg/L, la norme Bio est à 205mg/L.

NB BOUTEILLES PRODUITES : 4 000/an.

DÉGUSTATION : Vous serez surpris par la vivacité de ce vin doux aux notes de fruits confits, de pain d'épices et de vanille, finement équilibrées par la fraîcheur du fruit de la passion.

METS & VINS : Il accompagne parfaitement une tarte aux pommes, une mousse au chocolat, ou encore du foie gras.

SERVICE & GARDE : Servez le bien frais à 10°. Vous pourrez le savourer jusqu'en 2025-2027.

*Viticulture Durable et Engagée*



Fabrice,  
Maître de chai

Lili,  
Développement du  
domaine

Jean,  
Expert  
environnemental