

LES CÈDRES

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

Gros Manseng

ARÔMES

Notes fines et délicates d'agrumes, litchis et d'ananas.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 °C

RÉCOMPENSES

Concours des Vins du Sud-Ouest 2022 :
OR

APELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox
thermorégulées.
12.5 % vol.

CARACTÈRE

Frais, fruité, rafraîchissant, palais de
fruits exotiques et de fruits frais.

CONSERVATION

5 - 7 ans

PRODUCTEUR

Famille Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune clair, avec des reflets verts.

S'HARMONISE AVEC

Melon Prosciutto, Foie gras, fromage à
pâte persillée, fruits secs, crêpes.



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





DOMAINE ARTON

VICTOIRE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

Gros manseng 50%
Petit manseng 50 %

ARÔMES

Nez fin et délicat, notes de fruits confits, pain d'épice. Pointe vanillée.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 °C
Laisser 10 minutes au congélateur avant de servir

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées puis élevage en barriques avec bâtonnage pendant 12 mois.
12.5 % vol.

CARACTÈRE

Attaque fraîche, ronde et fruitée. Bonne longueur en bouche, fruits de la passion.

CONSERVATION

8 ans +

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune paille, reflets or.

S'HARMONISE AVEC

S'harmonise avec Foie gras, desserts chocolatés et compotes.



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