



DOMAINE
ARTON

LE MIDI

MILLÉSIME

2019

CÉPAGE

Cabernet sauvignon 50%
Syrah 30 %
Merlot 20 %

ARÔMES

Chocolaté, nez complexe et concentré.
Fruité : mûre, cerises kirschées. Epicé :
poivre vert. Herbes séchées, notes de
tabac.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

14° - 17 °C

APPELLATION

Côtes de Gascogne

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox
thermorégulée et élevage en barriques
pendant 12 mois.
14 % vol

CARACTÈRE

Bouche fraîche, fruitée et structurée.
Avec des notes vanillées, grillées.
Touche de poivrons vert. Bel avenir de
garde. A carafier.

CONSERVATION

10 ans +

PRODUCTEUR

Famille Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Profond rouge grenat.

S'HARMONISE AVEC

Viandes rouges, gibiers, fromages.



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



ARTON

HAUT ARMAGNAC & VINS DE GASCOGNE

LA CROIX D'ARTON

MILLÉSIME

2019

CÉPAGE

Merlot 50 %
Syrah 40 %
Cabernet 10 %

ARÔMES

Nez puissant et concentré, où se mêlent des notes de cerises griottes, de violette, de poivre et de pain grillé.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

15° - 18 °C

APPELLATION

Côtes de Gascogne

VINIFICATION

Cépages vinifiés séparément.
14 % vol.

CARACTÈRE

Bouche ample et généreuse, où l'on retrouve toute la richesse d'un millésime ensoleillé. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

CONSERVATION

8 ans +

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Rouge grenat

S'HARMONISE AVEC

Poulet rôti, côte de bœuf, viandes en sauce, fromages variés.



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

