

LA FLAMME

BRUT DE FÛT 2015



“Château Arton, l'adresse de l'AOC Haut Armagnac, berceau de la Blanche Armagnac”

Château Arton est un vignoble familial de l'appellation exclusive Haut Armagnac. Ce terroir confidentiel renaît à Lectoure en 1991, grâce à la famille Montal-Montesquiou, descendante du célèbre Mousquetaire d'Artagnan. Aujourd'hui, le domaine de 88 hectares détient la majorité des vignes de l'AOC Haut Armagnac dédiée à la production d'Armagnac. L'ensemble du vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2024 et poursuit sa conversion en biodynamie.

LE VIGNOBLE

TPOLOGIE DU TERROIR : plateau argilo calcaire bordé de falaises et de côteaux molassiques. Son orientation ensoleillée, la présence de bois qui l'entourent et de sources souterraines qui le parcourent, en font un biotope exceptionnel.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 333 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 22 ans

TAILLE : courte en double cordon de Royat

LE MILLÉSIME

LA FLAMME - AOC HAUT-ARMAGNAC
ASSEMBLAGE DE FÛTS D'UN MILLÉSIME - BRUT DE FÛT

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : 68% Ugni blanc / 32% 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 courtes. 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. 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 : la teneur en alcool est réduite 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.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 47,6%

MISE EN BTL : 1350 cols produites/an.

DÉGUSTATION : Robe dorée. Nez rond et complexe, qui s'ouvre sur des arômes de coing mûr et de fruits confits. À l'aération, apparaissent des touches de cacao et de tabac blond, conférant à l'ensemble une belle profondeur aromatique. Bouche fraîche et puissante marquée par des notes d'épices et de fruits confits, soutenue par une texture harmonieuse et par des notes salines qui évoquent subtilement le terroir calcaire du domaine.

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



CHATEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

FAMILLE MONTAL-MONTESQUIOU
DOMAINE ARTON - 32700 LECTOURE
05 62 68 84 33 - SALES@ARTON.FR
WWW.ARTON.FR

