

DÉCOUVREZ



ARNTA

TERROIR BRUT

2 QUE SIGNIFIE ARNTA ?

En alsacien, Arnta veut dire « récolte ».

Plus qu'un mot, c'est une promesse. Derrière chaque bouteille, il y a une année d'attention portée aux vignes, de gestes précis répétés jour après jour, et de choix assumés.

Arnta traduit ce moment où le travail patient prend forme, où la terre livre le meilleur d'elle-même.

ARNTA INCARNE
L'ÉNERGIE DU SOL,

la force du collectif et l'exigence d'un savoir-faire maîtrisé.



3 LE SYMBOLE

Une coiffe alsacienne, et une fleur de pensée. La coiffe, c'est notre ancrage à notre Alsace chérie. L'ancrage dans un territoire, à un héritage, à des connaissances et à des gestes transmis. La fleur de pensée, c'est notre émotion. C'est l'amour profond. Le souvenir muet. La fidélité discrète.

C'est ce qu'on veut mettre en bouteille.

Arnta, c'est un vin qui pense à l'autre et qui le montre sans bruit.



DES VINS QUI RELIENT





ARNTA
TERROIR BRUT

POURQUOI ARNTA ?

Parce que ce sont des vins qui parlent simplement aux gens, sans codes imposés ni barrières. Des vins qui trouvent leurs places dans le quotidien comme dans les moments choisis, qui relient les Hommes autour d'une émotion vraie.

ARNTA est née de l'envie d'ouvrir une voie libre et sincère : proposer des cuvées accessibles, au prix juste, avec une qualité irréprochable et une identité affirmée.

C'est un nom qui porte un ancrage fort et une ouverture au monde, pour que chaque bouteille soit un trait d'union entre ceux qui la partagent.





LES VINS ARNTA

Des raisins sains et une vinification maîtrisée.

Des vins sincères, droits avec une grande buvabilité.

Des blancs, des rouges.

Un prix juste.

Une qualité constante, portée par une équipe engagée et passionnée.

Arnta est une manière d'aller plus loin, d'ouvrir de nouveaux espaces, avec sincérité, dans une forme libre.

POUR QUI ? POUR QUOI ?

Arnta, c'est pour ceux qui ont soif de vrai.
Les jeunes urbains, les néo-cavistes, les curieux, les lieux de vie vraiment vivants. Ceux qui veulent un bon vin, tout simplement.
Sans code. Sans attente. Sans excuse.

Arnta s'invite dans un pique-nique au parc, un bistrot bien choisi, un déjeuner entre collègues, une soirée qu'on improvise, un repas de famille détendu, pour les moments sans mise en scène...



OÙ VA ARNTA ?

Un territoire et plusieurs chemins.

Arnta parle depuis l'Alsace.
Et s'ouvre au monde.

Elle trouve sa place dans différents circuits :
Brasserie, bistrots, bar à vins, grande distribution
exigeante, lieux culturels, épiceries fines, marchés
à l'export où la clarté du propos compte autant
que le goût.



7 NOS ENGAGEMENTS

Une viticulture respectueuse, sans compromis.

Un rapport qualité / plaisir / accessibilité assumé.

Une équipe disponible, qui connaît ses vins, qui les défend et qui les vit.

Une volonté de faire simple & bien.

CE QUE DIT ARNTA

Arnta, ce n'est pas une révolution. C'est une respiration.

Pas un produit d'appel, pas un second vin.

Juste l'envie d'ouvrir une autre voie.

Et de dire, simplement : voici un vin qui fait du bien.

À BOIRE SANS ATTENDRE.
À OUVRIR SANS RAISON.



8 NOS VINS

Riesling – ARNTA Millésime 2024

12%VOL



ŒIL: Un blanc lumineux. Sa robe vert-jaune brillante attire l'œil et reflète la vivacité du vin.

NEZ: Les arômes d'agrumes s'expriment avec intensité - citron frais pour le croquant, citron confit pour une touche plus ronde et savoureuse.

BOUCHE: L'attaque est nette, l'acidité minérale soutient le vin et réveille les papilles par une très belle tension. La finale précise, prolonge la fraîcheur avec équilibre.

SUGGESTIONS ACCORDS

Ce Riesling aime les plats qui ont du corps et du goût : croque généreux, poisson pané croustillant, bouchées street food revisitées avec une sauce qui a du peps... Chaque gorgée vient trancher, équilibrer et donner envie d'y revenir.

POURQUOI ON L'APPRÉCIE ?

Parce qu'il est précis et rafraîchissant et son effet lavant est particulièrement appréciable sur des plats généreux.

9 NOS VINS

Pinot Blanc bio – ARNTA Millésime 2024

11%VOL



ŒIL : Sa robe claire aux reflets dorés traduit un vin sec, pur et précis.

NEZ : Des arômes de fruits du verger et de pêche blanche, soutenus par une touche florale délicate. En filigrane, une nuance discrète de noisette fraîche apporte de la profondeur.

BOUCHE : L'attaque est souple, le vin se déploie avec fluidité, équilibré par une fraîcheur continue. La finale est claire et persistante, marquée par le fruit.

SUGGESTIONS ACCORDS

Parfait sur une volaille rôtie, un poisson grillé, des plats qui ont du corps ou une salade parfumée aux herbes. Sa précision souligne les saveurs et met en valeur la simplicité des bons produits.

POURQUOI ON L'APPRÉCIE ?

Parce qu'il exprime avec sincérité le Pinot Blanc : un vin bio, franc et accessible, qui allie fraîcheur, fruit et équilibre.

10 NOS VINS

Gewurztraminer bio sec
– ARNTA
Millésime 2024
13%VOL



ŒIL : Sa robe dorée brillante et chatoyante annonce un vin sec, droit et éclatant.

NEZ : Il dévoile des arômes de fruits exotiques comme le litchi, associés à des fleurs blanches et à la rose. Une aromatique expressive et séduisante.

BOUCHE : L'attaque est ample et fraîche. La finale se distingue par une pointe d'amertume structurante qui apporte du relief et de la tenue.

SUGGESTIONS ACCORDS

Ce vin accompagne volontiers une cuisine parfumée et grillées. Plats sautés aux sauces relevées, mais aussi des inspirations japonaises comme le tataki ou les tempuras. Sa structure soutient les saveurs et répond parfaitement aux touches épicées.

POURQUOI ON L'APPRÉCIE ?

Parce qu'il associe intensité aromatique, fraîcheur et équilibre, dans un profil sec et gourmand qui s'adapte à de nombreuses cuisines d'aujourd'hui.

11 NOS VINS

Blanc sec
— Vin de France — ARNTA
Millésime 2024
12,5%VOL



OEIL : Une robe brillante jaune or pâle et limpide, aux reflets verts légers, qui souligne la fraîcheur du vin.

NEZ : Arômes nets de fruits du verger et de pêche blanche croquante, associés à des fleurs blanches. Une pointe de zeste d'agrumes, avec une nuance de yuzu, apporte vivacité et relief.

BOUCHE : Attaque franche, texture fluide, fraîcheur minérale bien présente. Ses qualités désaltérantes rendent la dégustation immédiate et agréable. La finale est nette et persistante, marquée par le fruit et les agrumes.

SUGGESTIONS ACCORDS

Idéal avec une cuisine japonaise délicate : sashimi de poisson blanc, tempura de légumes ou encore yakitori légèrement grillés. Sa fraîcheur accompagne la précision des saveurs et laisse le palais clair.

POURQUOI ON L'APPRÉCIE ?

Parce qu'il conjugue fruit, fleurs et minéralité avec clarté, et qu'il offre un profil sec, désaltérant, lavant et accessible.



ARNTA

ARNTA
21 route de Sélestat
68750 BERGHEIM

contact@arnta-vins.com
+33 07 50 10 77 91

