

ARNTA

**ARNTA,
la nouvelle marque alsacienne
qui célèbre la « récolte »...**

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



**ARNTA signe l'arrivée d'une gamme de vins droits, lisibles et accessibles,
portée par un ancrage alsacien assumé et une promesse simple :
mettre en bouteille l'instant où une année de gestes précis
trouve son aboutissement, la récolte.
En dialecte alsacien, *arnta* signifie justement « récolte »**



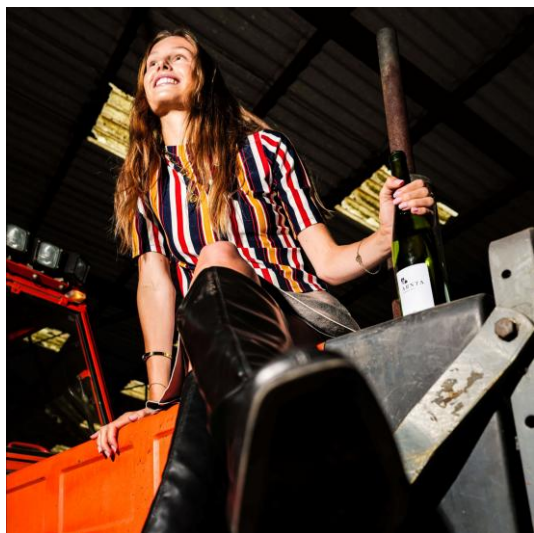
Une identité claire, entre héritage et émotion

Le symbole d'ARNTA associe une coiffe alsacienne, l'ancrage au territoire, aux savoir-faire transmis et une fleur de pensée, gage d'émotion, de fidélité discrète. L'ambition : des vins « qui pensent à l'autre », sans bruit, et qui parlent simplement, sans codes imposés.



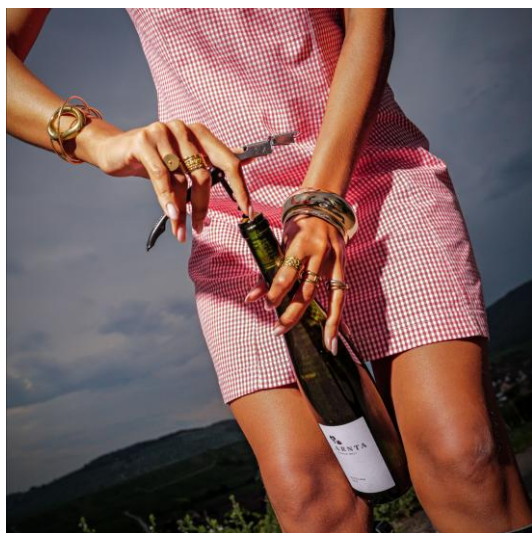
Pourquoi ARNTA ?

ARNTA ouvre une voie libre et sincère : des cuvées au **prix juste**, de **qualité irréprochable**, à l'**identité affirmée**, conçues pour trouver leur place au quotidien comme dans les moments choisis. L'équipe revendique la force du collectif et un savoir-faire maîtrisé, au service de vins « qui font du bien ».



Pour qui, pour quels moments ?

Les vins ARNTA s'adressent aux curieux, aux jeunes urbains, aux néo-cavistes et plus largement à tous ceux qui veulent « un bon vin, tout simplement ». À l'aise au parc pour un pique-nique, au bistrot, lors d'un déjeuner de travail ou d'un repas de famille détendu, ils accompagnent les instants sans mise en scène.



Où trouver ARNTA ?

Depuis l'Alsace, ARNTA s'ouvre à plusieurs circuits : brasseries, bistrots, bars à vins, grande distribution exigeante, lieux culturels, épiceries fines et marchés export où la clarté du propos compte autant que le goût.

Des engagements nets

Viticulture respectueuse, rapport qualité/plaisir/accessibilité assumé, équipe disponible qui connaît et défend ses vins : ARNTA fait « simple & bien » — une respiration plus qu'une révolution.



Riesling — ARNTA (12% vol.)

Profil. Blanc lumineux, robe vert-jaune brillante ; nez d'agrumes (citron frais, citron confit) ; bouche nette, tension minérale, finale précise et fraîche.

Accords. Croque généreux, poisson pané croustillant, street-food relevée : son effet « lavant » équilibre les plats de caractère.

Pinot Blanc bio — ARNTA (11% vol.)

Profil. Robe claire aux reflets dorés ; fruits du verger et pêche blanche, touche florale, nuance de noisette fraîche ; bouche fluide et équilibrée, finale persistante sur le fruit.

Accords. Volaille rôtie, poisson grillé, plats de corps ou salade aux herbes. Un Pinot Blanc franc, accessible, alliant fraîcheur, fruit et équilibre.

Gewurztraminer bio sec — ARNTA (13% vol.)

Profil. Doré brillant, aromatique expressive (litchi, fleurs blanches, rose) ; bouche ample et fraîche, tenue par une pointe d'amertume structurante.

Accords. Cuisines parfumées et grillées, sautés aux sauces relevées, inspirations japonaises (tataki, tempuras). Intensité, fraîcheur et équilibre dans un profil sec et gourmand.

Blanc sec — Vin de France — ARNTA (12,5% vol.)

Profil. Jaune or pâle, reflets verts ; nez net de fruits du verger et pêche blanche, fleurs blanches, zeste d'agrumes (nuance de yuzu) ; attaque franche, texture fluide, fraîcheur minérale, finale nette et persistante.

Accords. Cuisine japonaise délicate (sashimi de poisson blanc, tempura de légumes, yakitori légers). Un blanc sec, désaltérant, « lavant » et accessible.



À propos d'ARNTA

Née en Alsace, ARNTA rassemble une équipe engagée autour d'une idée forte : des vins sincères, droits, d'une grande buvabilité, au **prix juste**, qui

relient les gens par l'émotion et la simplicité. Une identité de terroir ouverte sur le monde, pour que chaque bouteille soit un trait d'union entre celles et ceux qui la partagent.



A noter : Arnta sera présent marché de Noël, accueilli par Sainte Joie, le bar à vin et lieu de vie situé au 4 rue Reiset à Colmar.