



LE DOMAINE DE LAGAJAN

Il est issu du terroir du Bas-Armagnac

Le Terroir est la force dominante qui vient imprimer la personnalité d'un Armagnac.

Les Bas-Armagnacs au parfum de pruneau, à la finesse incomparable, au moelleux élégant, aux arômes riches, ont toujours marqué depuis des siècles la réputation de la région de l'Armagnac.

DÉGUSTATION D'UN ARMAGNAC

Déguster un Armagnac n'est pas consommer de l'alcool.

Le véritable amoureux du Terroir Gascon, mettra peu d'Armagnac dans son verre.

L'Art de déguster un Armagnac fait partie de l'Art de vivre, en prenant son temps, en chauffant le verre «ballon» entre les paumes de la main, en humant avec recueillement ces arômes qui se dégagent de votre verre, en revivant tout le cheminement extraordinaire de ce liquide ambré qui explose sous vos papilles.

De la vigne au vin, de l'Alambic aux fûts de chêne, de longues années d'attente dans la pénombre d'un chai, L'AMOUR, la PASSION des hommes à la Générosité du Terroir, tant de choses qui font revivre toute la Gascogne. Ce BAS-ARMAGNAC est entré dans sa maturité. Sa belle couleur d'or, ses arômes typiques se sont affinés. Après l'instant de recueillement cet Armagnac s'apprécie en silence, et sa forte personnalité couronnera vos moments privilégiés. L'évolution de la dernière goutte d'Armagnac qui se tapit au fond du verre est une accélération prodigieuse d'arômes les plus subtils et les plus rares.

Sa douce et chaude présence fera remonter en vous des flots de souvenirs, ou vous donnera le goût de connaître le PAYS D'ARMAGNAC et ses vertus.

On ne peut comprendre L'ARMAGNAC
que si l'on sait de quoi est faite depuis la nuit des temps, l'âme des Gascons



DOMAINE DE LAGAJAN

Famille GEORGACARACOS - Avenue de Saubouires - Domaine LAGAJAN

32800 EAUZE - Tél. 05 62 09 81 69 - Fax 05 62 09 82 90

Email : domaine.lagajan@cegetel.net • Site : <http://www.lagajan.com>

LA GASCOGNE GERSOISE TERRE D'ARMAGNAC



DOMAINE DE LAGAJAN

Fille & Fils



Une histoire qui commence au XVII^e siècle.
Des femmes et des hommes,
Des valeurs,
Des traditions séculaires,
Un terroir généreux :
L'Armagnac ancestral, le Flocc de Gascogne,
L'eau de vie des Muses,
Des Côtes de Gascogne blancs et rouges.

La vigne, une culture, un art...

"L'Art de cultiver les arômes et les saveurs est la passion de tous et de chacun."

Constantin Georgacaracos.

PRÉSENTATION DE NOS PRODUITS



BLANC CHAMPÊTRE

Un mariage heureux de Gros-Manseng et de Colombard. Ce vin blanc sec, servi frais, accompagnera parfaitement Hûtres, Poissons, Viandes Blanches, Volailles... Il vous surprendra agréablement en apéritif !



ROUGE CHAMPÊTRE

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon feront de ce Vin Rouge un de vos Compagnons pour accompagner le Salmis de palombe, le Cassoulet, les Viandes Rouges et surtout les cèpes des sous-bois aux Couleurs flamboyantes où l'odeur se mélange au goût...



LA ROSÉE DE LAGAJAN

Un rosé à fleur de peau, un voile de fraîcheur à partager.



CUVÉE DES ORTOLANS

Le Gros-Manseng, en apéritif pour un avant goût de vos festins. Doux, puissant et gourmand... Il accompagnera agréablement Foie gras, Chapon, Dinde, Viande blanche... Il sera le complément idéal de vos desserts.



FLOC DE GASCOGNE

Le Floc blanc et le Floc rosé, apéritif issu d'un assemblage subtil d'Armagnac et de jus de raisin. Servi bien frais, il vous rappellera la douceur de la Gascogne, les longues soirées d'été, le temps des vacances...



EAU DE VIE DES MUSES

Eau de vie des Muses, servie glacée, elle sera l'âme de vos apéritifs, le corps de vos cocktails, la pause d'un festin. Elle sera l'inspiration de vos pâtisseries et la flamme de votre gastronomie.



BAS ARMAGNAC

Notre Armagnac distillé au feu de bois avec notre alambic centenaire, et vieilli en fûts de chêne, est un assemblage de vin subtil de folle blanche et de baco. Il prolongera un dîner, accompagnera la douce quiétude de vos soirées, d'un soleil qui n'en finit pas de s'évanouir...

"Armagnac et cuisine d'oie font vivre l'homme autant de dizaines qu'il a de doigts" Constantin Georgacaracos.



Famille GEORGACARACOS - Avenue de Sauboures - Domaine LAGAJAN

32800 EAUZE - Tél. 05 62 09 81 69 - Fax 05 62 09 82 90

Email : domaine.lagajan@ccgetel.net • Site : <http://www.lagajan.com>



TARIFS 2014-2015 DOMAINE DE LAGAJAN

Nos prix s'entendent TTC, droits inclus pour une seule adresse de livraison en France.
TARIF VENTE PAR CORRESPONDANCE VALABLE JUSQU'AU 30/06/2015

DÉSIGNATION		Prix TTC	
CÔTES DE GASCOGNE BLANC CHAMPÊTRE 2013		32 €	
Bouteille de 0,75 l	Le Carton de 6 bouteilles		
CÔTES DE GASCOGNE ROUGE CHAMPÊTRE 2011-2012		2011	2012
Bouteille de 0,75 l	Le Carton de 6 bouteilles	34 €	33 €
CÔTES DE GASCOGNE CUVÉE DES ORTOLANS 2013		35 €	
Bouteille de 0,75 l	Le Carton de 6 bouteilles		
LA ROSÉE DE LAGAJAN 2013		33 €	
Bouteille de 0,75 l	Le Carton de 6 bouteilles		
LE FLOC DE GASCOGNE		Prix de la bouteille	
Floc de Gascogne blanc et rosé (panachage possible selon votre choix)		9,90 €	
EAU DE VIE DES MUSES		26 €	
Bouteille de 0,50 l			
BAS-ARMAGNAC "Damoiseau" 1996		Basquaise 0,70 l	47 €
		Magnum 1,50 l	101 €
		Pot Gascon 2,50 l	168 €
BAS-ARMAGNAC "Millésime" 2001		Basquaise 0,70 l	41 €
		Magnum 1,50 l	88 €
		Pot Gascon 2,50 l	146 €
BAS-ARMAGNAC "V.S.O.P." 6 ans de fût		Basquaise 0,70 l	36 €
		Magnum 1,50 l	77 €
		Pot Gascon 2,50 l	128 €

Remise de 5% et port gratuit pour toute commande groupée supérieure à 500 €

PORT GRATUIT À PARTIR DE 24 BOUTEILLES

Participation port et emballage pour toute commande inférieure ou égale à 23 bouteilles : 15 €

• Compte tenu d'une augmentation des taxes/alcools, nous avons été dans l'obligation de réviser nos tarifs.