

Une histoire de famille, une passion.  
Nos Armagnacs,  
Produits en Ténarèze, sur sols argilo-calcaires,  
Vieillis en fûts de chêne,  
Millésimés à partir de 1967,  
Non réduits, parfumés, fougueux,  
Inoubliables.



Ours is a family story, a passionate one.  
Our Armagnac are produced in Ténarèze  
On clay and limestone soils,  
They are aged in oak barrels and  
The vintages go back to 1967.  
Full strength, not reduced, powerful and aromatic.  
Unforgettable.



Nos Flocs de Gascogne issus de cépages blancs ou rouges  
Sont une douce association d'eau de vie blanche  
D'armagnac et de jus de raisins.  
Agréables en apéritifs,  
Formidables en cuisine.

Our Floc de Gascogne come from both red and white grapes.  
It is a subtle mix of white armagnac and grape juice.  
Great as an aperitif.  
Wonderful for cooking.



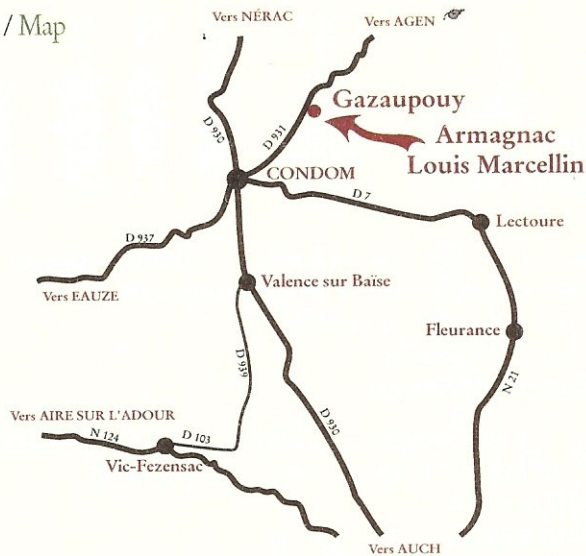


Dans nos chais, à Gazaupouy,  
Notre plaisir sera de vous accueillir  
Pour découvrir nos produits.  
Halte incontournable  
Sur la route Condom-Agen (D931)  
et sur Rendez-vous 06 03 31 39 52



It would be our great pleasure  
To welcome you to our cellars in Gazaupouy  
To discover our armagnac.  
Do come and visit us  
On the Condom-Agen road (D931)  
But please telephone before arrival  
I speak english  
Sophie Edange 00 33 6 03 31 39 52

Plan / Map



**Armagnac Louis Marcellin**  
32480 Gazaupouy-France  
0033 5 62 28 19 72  
0033 6 03 31 39 52  
sophie.edange@orange.fr