CHATEAU
GARREAU
EXCITATION MADE IN
ARMAGNAC

LE GRAND RÉVEIL DE VOS SENS!



ARMAGNAC GARREAU

CHÂTEAU GARREAU, 40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC, FRANCE
+33 5 58 44 84 35 WWW.CHATEAU-GARREAU.FR

CHATEAU
GARREAU
EXCITATION MADE IN
ARMAGNAC

FICHES PRODUITS

Les Armagnacs Garreau sont fiers de vous présenter la gamme « Excitation Made In Armagnac » et ses flacons « Invitation », « Sensation » et « exaltation » pour ses apéritifs spéciaux et ses grands Armagnacs.

Au cœur des « sables fauves », triangle d'or de l'Armagnac, source de vie et de produits rares, les 27 hectares de vignes, conduits en agriculture raisonnée, s'épanouissent dans un environnement préservé.
Cette eau de vie miraculeuse, la plus ancienne de France, est produite sur le domaine depuis le 19ème siècle, et depuis 1919 par la famille Garreau.
« *Elle aiguise l'esprit si on en prend avec modération, rappelle à la mémoire le passé, rend l'homme joyeux au dessus de tout, conserve la jeunesse et retarde la sénilité …» (extrait « Les 40 vertus de l'Armagnac, Maitre Vital Dufour)*.

Aujourd'hui, la 4ème génération de la famille entretient la flamme, en alliant tradition et modernité.
Le Château Garreau a créé le Floc de Gascogne en 1974. L'INNOVATION y flirte toujours avec la transmission pour la création de produits nouveaux, correspondant à des modes de consommations actuels : Blanche Armagnac, Origine EDEN en 2018…
Le Château Garreau est propriétaire de deux alambics armagnacais et maîtrise ainsi parfaitement la distillation de ses eaux de vie.
Son chai souterrain, unique en Armagnac, permet un vieillissement qui magnifie les arômes.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le résultat est toujours l'excellence pour susciter l'EMOTION lors de la dégustation.

Fidèle à l'aventure et au serment des Mousquetaires d'Armagnac, la variété des Armagnacs Garreau vous fait vivre des expériences nouvelles et excitantes en cocktails, à l'apéritif, en accord mets-armagnac ou en digestif.

« Par la Gascogne qui vit naître d'Artagnan, par le vin de nos coteaux qui donne notre armagnac, par tout ce qui fit grand notre pays, en héritier spirituel du chevalier De Batz, comte d'Artagnan, je jure de toujours respecter cette eau-de-vie merveilleuse qui a nom armagnac, source de toutes les vertus viriles et de tous les enthousiasmes féminins ».






SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « INVITATION »

APERITIFS SPECIAUX

FLOC DE GASCOGNE

Appellation d'Origine Contrôlée

17% - 750 ml



Le Floc de Gascogne est issu d'une recette du 16ème siècle remise au goût du jour en 1974 au Château Garreau où la 1ère élaboration officielle a été réalisée. Charles Garreau fût le 1er Président du syndicat des producteurs. Floc de Gascogne est une appellation d'origine contrôlée qui existe en deux couleurs : Floc rosé (nom officiel), appelé aussi rouge, et Floc blanc. Température idéale : 8°C. Peut être servi également en cocktails ou avec des glaçons.

***Floc Royal** : 2 cl de Floc Rouge, compléter avec du Champagne*

***Floc Trendy** : 3 cl de Curaçao, 5 cl de Floc blanc, un trait de jus de citron, compléter avec du Perrier.*

Les Flocs de Gascogne du Château Garreau sont régulièrement récompensés et sélectionnés par les guides des vins : Médaille d'argent Concours Général Agricole 2012, Médailles d'or et bronze Eauze 2012, Guide Dussert des Vins, Un Vin presque parfait M6, Médaille d'or Féminalise. Médaille d'or 2016 Vins du Sud Ouest, Guide Hachette des vins 2012, 2013, 2014, 2017,2018, 2019.....



Floc de Gascogne Blanc.

« Lou Floc » signifie Fleurs en gascon. Des parfums de fleurs et de miel. A déguster en apéritif ou en accompagnement de foie gras ou de patisseries… Composition : 30% armagnac, 70% moût de raisins blancs (Colombard, Ugni blanc, Gros Manseng)

.

Floc de Gascogne. Rosé (Rouge).

Très doux, notes de fruits rouges marquées (cassis…). A déguster en apéritif ou en accompagnement d'un melon, de salades de fruits, de desserts au chocolat, de fraises, de plats sucrés salés. Composition : 30% armagnac, 70% Moût de raisins rouges (Merlot, Cabernet Franc)

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « INVITATION »



APERITIFS SPECIAUX

ORIGINE EDEN

NOUVEAUTÉ
Création fin 2018

500 ml - 17%

Une nature généreuse et paradisiaque, des jus de raisins blancs et rouges soigneusement sélectionnés assemblés à un grand armagnac jeune et fruité. Un vieillissement soigné sans sulfites. La magie opère, Origine EDEN est né, avec ses notes de cerises, cassis et prunelle au nez, une bouche ample et ronde aux notes de vin cuit.

Servi à 18°C ou frais, Origine EDEN se déguste en apéritif et en accompagnement de fromages, de desserts, d'un plat de viande, … de nombreuses et délicieuses association sont possibles.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « INVITATION »

BLANCHE ARMAGNAC

Appellation d'Origine Contrôlée

Cépage : 100 % Baco - 40% - 700 ml



Comme nos Armagnacs, la Blanche bénéficie de tout notre savoir-faire en matière de distillation. Mais différence majeure avec son grand frère ambré : la Blanche Armagnac est un alcool blanc, sur le fruit et la fraîcheur.

La Blanche du Château Garreau est exclusivement produite à partir du cépage Baco qui s'exprime pleinement sur les grands crus que sont les « sables fauves. Il révèle ainsi ses merveilleux arômes fruités.

La Blanche Armagnac est un alcool blanc moderne, étonnant et exigeant, hautement qualitatif : La Blanche Armagnac est la seule eau-de-vie AOC soumise à un contrôle produit obligatoire par lot avant sa commercialisation.

Notes de dégustation : Nez floral sur le lys et la jacynthe. Bouche souple sur le brugnon blanc, l'abricot et la pêche.

Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2017 « Nez fin, très fruité, avec des notes de fruits exotiques, type banane. La bouche est agréable par sa plénitude, son équilibre et ses saveurs fruitées marquées. Une production originale à apprécier sur glace ou en cocktail »
Médaille d'or - Talents de l'Armagnac 2018

Conseils de dégustation : Idéale pour des cocktails, avec des glaçons ou « sec ». Accompagne également très bien les poissons fumés (saumon, truite…), le caviar, les fruits de mer, un sorbet citron vert…
Température idéale : 8 ° C.

Les talents DE L'ARMAGNAC

CONCOURS INTERNATIONAL OR GILBERT & GAILLARD

Idées cocktails :

Blanche Tonic : Dans un verre avec de la glace : Verser 4 cl de Blanche très fraîche, compléter avec le tonic. Ajouter un zeste de citron vert.

Qui êtes vous ? : Créé spécialement pour le Château Garreau à l'occasion du salon Spirit 2009 à Paris, en collaboration avec le barman de l'hôtel Régina : 4 cl de Blanche d'Armagnac, 2 cl de liqueur de framboise, 2 cl de lait concentré, 4 cl de jus de fruit de la passion, 2 rondelles d'ananas coupées en dés, 1 petit morceau de gingembre rapé, le tout mixé avec des glaçons. Verre : Bacchus.

Blanche Mojito : 4 à 6 cl de Blanche, 1/2 citron vert, 7 feuilles de menthe, 2 cuillères à café de sucre ou de sirop de sucre de canne, compléter avec de l'eau gazeuse.

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « INVITATION »



VERY SPECIAL (VS)

Grand Bas Armagnac

Cépage : Ugni Blanc - 40% - 700 ml

Un jeune Armagnac d'au moins deux ans de vieillissement, spécialement conçu pour les **cocktails**, les apéritifs mais peut être également utilisé en trou gascon et en digestif.

Notes de dégustation : Orangé léger, reflets dorés. Nez plutôt floral, avec des notes de tilleul et de prunes. Bouche souple où se retrouve la légèreté des arômes de jacinthe et de tilleul. Agréable et équilibré, facile à appréhender.

Conseils de dégustation : Un jeune Armagnac idéal en cocktails, en apéritif avec des glaçons ou « sec » . Peut aussi se consommer en trou gascon ou en digestif et être utilisé en cuisine.
Température idéale : température ambiante.

Idées cocktails :

Paradise : Dans un verre à cocktail, verser 3 cl d'Armagnac, 1 cl de jus de citron, 1 cl de sirop de fruit de la passion.



Armagnac Sour : Dans un verre à cocktail, verser 3/4 d'Armagnac, 1/4 jus de citron, 1 trait de sirop de canne.

Gascon'gaz : 3 cl Armagnac VS, 10 cl Schweppes agrumes, un trait de grenadine, quelques glaçons



Recettes à base d'Armagnac : terrine de foie gras à l'Armagnac, coquilles St Jacques flambées à l'Armagnac, Palombes ou pigeons à l'Armagnac, Pommes à l'Armagnac…

.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « INVITATION »









VSOP

Grand Bas Armagnac

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc - 40% -
700 ml bouteille Exception ou carafe ou 500 ml
Avec étui.

Un jeune Armagnac d'au moins quatre ans de vieillissement. Élevé en pièces de chêne dans les chais du domaine. Un éclat de jeunesse dans une maturité qui s'amorce.

Notes de dégustation : Orangé léger, reflets dorés. Nez très vanillé, notes de jacynthe et de rose. Bouche douce et ample où se retrouve la vanille, finale poivrée.

Conseils de dégustation : Un jeune Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif :avec des glaçons ou « sec » qu'en trou gascon ou digestif. Peut s'utiliser également en cuisine. Température idéale : température ambiante.

.

Idées cocktails :

Paradise : Dans un verre à cocktail, verser 3 cl d'Armagnac, 1 cl de jus de citron, 1 cl de sirop de fruit de la passion.

Armagnac Sour : Dans un verre à cocktail, verser 3/4 d'Armagnac, 1/4 jus de citron, 1 trait de sirop de canne.

Gascon'gaz : 3 cl Armagnac VS, 10 cl Schweppes agrumes, un trait de grenadine, quelques glaçons

Recettes à base d'Armagnac : terrine de foie gras à l'Armagnac, coquilles St Jacques flambées à l'Armagnac, Palombes ou pigeons à l'Armagnac, Pommes à l'Armagnac…

.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « INVITATION »



CUVEE ROYALE

Grand Bas Armagnac

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc - 40% -
700 ml bouteille Exception ou carafe ou 500 ml
Avec étui.

Cuvée spéciale du domaine. Assemblage d'années spécialement sélectionnées entre 6 et 10 ans d'âge.

Élevé en pièces de chêne dans les chais du domaine.

Un armagnac à faire absolument déguster aux amateurs de whiskys.



Notes de dégustation :
Doré, reflets jaunes.
Un registre puissant mais délicat, sur des notes de cannelle, d'épices de Noël et de fruits exotiques. La bouche est fumée, tourbée, presque écossaise.

Gilbert et Gaillard International Challenge 2019
Médaille d'or - Note 91/100
Belle robe orangé cuivré. Nez gourmand aux notes pâtissières, notes de fruits cuits, de meringue. En bouche, une agréable densité, de la fraîcheur, de l'harmonie. La finale est un peu plus puissante avec des tonalités épicées persistantes.

Conseils de dégustation :
Un Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif avec des glaçons ou « sec » qu'en digestif.
A déguster également sur un foie gras, un fromage (roquefort…)

CONCOURS INTERNATIONAL OR GILBERT & GAILLARD



ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « SENSATION »



XO - HORS D'AGE

Grand Bas Armagnac

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc - 40% -
700 ml bouteille Exception ou carafe ou 500 ml
Avec étui.

Assemblage d'années de plus de 10 ans.

Élevé en pièces de chêne dans les chais du domaine.



Notes de dégustation :
Ambré foncé
Nez sur le fruit confit d'orange et de datte.
Bouche ample et expressive où se déclinent les agrumes.

Médaille d'or Gilbert et Gaillard. Note 92/100. Belle robe cuivrée aux reflets feu. Nez confit évoquant l'orange sanguine, l'abricot, une très agréable délicatesse. En bouche, une attaque toute en douceur, qui se confirme jusqu'en finale. Un incroyable équilibre, une plénitude qui magnifie les arômes.
Médaille d'or au « Chinese Wine and Spirits Awards » en 2013.
Médaille de Bronze au 4ème Challenge to the best French Spirits for Asia 2014.
Double Médaille d'or au Chinese Wine and Spirits Awards Best Value 2014
Médaille de Bronze au 1er Challenge to the best French Spirits for Germany 2014.



Conseils de dégustation :
Un Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif (sans glaçons) qu'en digestif ou au cours d'un repas.
Température idéale : température ambiante.











SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « SENSATION »



MILLESIMES 1996 à 2000

Grand Bas Armagnac

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc - 40% -
700 ml bouteille Exception. Avec étui. carton

Élevé en pièces de chêne dans les chais du domaine.

Nous pouvons vous proposer de nombreux millésimes depuis l'année 1893.

Les millésimes à partir de l'année 1991 font partie des flacons « SENSATION ».
Les millésimes plus anciens méritent d'être rassemblés dans les flacons « EXALTATION ».

Nos millésimes sont aussi disponibles à la demande en carafe prestige (voir photo page suivante).

Quelques notes de dégustation :
Millésime 2000 : Doré, Nez peu boisé sur des notes fleuries de fleurs blanches. En bouche, la vanille est très présente avec une finale fraiche.

Médaille d'Argent - Concours Général Agricole - Paris 2009
Millésime 1998 : Doré aux reflets bruns. Nez de bois neuf vanillé
Bouche toujours sur le bois, le rancio et la vanille.
Médaille d'Argent Inside spirits 2017

Millésime 1996 : Un bel armagnac ambré aux reflets bruns,
Un nez rancio, noix et café grillé toréfié. Bouche sur le bois très marqué apportant des notes vanillées, finale onctueuse.
A faire absolument déguster aux amateurs de purs malt.

Conseils de dégustation :
Un Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif « sec » qu'en digestif ou au cours d'un repas.
Température idéale : température ambiante. A déguster également sur du foie gras, un fromage (roquefort), du chocolat…

CONCOURS INTERNATIONAL OR GILBERT & GAILLARD

INSIDE COMPETITION ARGENT

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
MÉDAILLE D'ARGENT PARIS
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « EXALTATION »



EXTRA - CUVEE DU SIECLE

Grand Bas Armagnac

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc - 40% -
700 ml bouteille Millésime Galaxy ou carafe, ou 500 ml ou 350 ml.
Avec étui.

Cuvée spéciale du domaine créée en l'an 2000.
Assemblage d'années entre 15 et 35 ans.
A l'occasion du changement de siècle, nous avons créé cette cuvée spéciale par un mariage de plusieurs années spécialement sélectionnées. Cet assemblage subtil réalisé par le maître de chai permet la création de sublimes armagnacs, plus ronds, plus longs qu'un seul millésime.

Le plus jeune Armagnac de cette exceptionnelle cuvée a au minimum 15 ans de vieillissement sous bois.
Elevés en pièces de chêne dans les chais du domaine.



Notes de dégustation :
Belle couleur ambrée,
Nez rancio, fruité et boisé très complexe et riche.
Bouche souple où se retrouvent des notes de bois fondu et de fruits secs.
Un Armagnac remarquable, plus facile d'accès qu'un millésime, qui permet de se familiariser avec les vieux Armagnacs



Médaille d'Or - Concours général agricole Paris *- 2020*
Magazine TASTED par d'Andreas LARSSON et Markus del MONEGO *(élus meilleurs sommelier du monde) : 92/100*
Médaille d'or - Concours des meilleurs vins et spiritueux français pour l'Asie *- avril 2013 - HONG KONG*
Double Médaille d'or au Chinese Wine and Spirits Awards *Best Value 2014*

Conseils de dégustation :
Un Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif (sans glaçons) qu'en digestif ou au cours d'un repas.
Température idéale : température ambiante.









SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

CHATEAU GARREAU
EXCITATION MADE IN ARMAGNAC

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Flacons « EXALTATION »



MILLESIMES 1893 à 1995

Grand Bas Armagnac

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc - 40% -
700 ml bouteille Exception ou carafe prestige
Avec étui.

Élevé en pièces de chêne dans les chais du domaine.

Nous pouvons vous proposer de nombreux millésimes depuis l'année 1893.

Ces millésimes les plus anciens méritent d'être rassemblés dans les flacons « EXALTATION ».

Nos millésimes sont aussi disponibles à la demande en carafe prestige.

Quelques notes de dégustation :



Millésime 1994 : Médaille d'or Gilbert et Gaillard International Challenge - Note 91/100. Belle robe orangé cuivré, nez mature de pruneau, de figue mûre. Un style très confituré. En bouche une belle attaque, une trame soyeuse, délicate et des arômes mis en scène de manière fort élégante. Un armagnac complet, ample et persistant.

Millésime 1985 : Ambré soutenu. Nez de pain d'épices, rancio (noix, amandes grillées) et notes toastées. Bouche ronde et ample sur le fruit mûr (reine-claude, figue). Finale poivrée.

Gilbert et Gaillard 2017 : médaille d'or. Note 95/100 « Robe cuivrée aux reflets acajou. Nez plaisant entre notes confites, épicées, boisées, belle harmonie. En bouche, un armagnac racé avec une texture très fine et un équilibre sans faille. La longueur est en outre au rendez vous. **Une bouteille exceptionnelle** »
Sommelier International - Janvier 2013 : « un très beau millésime. »

CONCOURS INTERNATIONAL OR GILBERT & GAILLARD

Conseils de dégustation :
Un Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif « sec » qu'en digestif ou au cours d'un repas.
Température idéale : température ambiante.

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr

EXCITATION Made In Armagnac
Des grands CRUS luxueux

Coffrets découverte

Grand Bas Armagnac

Coffret 3 tubes 6 cl
Coffret 5 tubes 6 cl



Ces tubes gravés de 6cl sont présentés dans un coffret kraft noir. Chaque coffret est accompagné d'un guide de la dégustation et d'une entrée gratuite à l'Ecomusée de l'Armagnac. Un moyen résolument moderne et amusant de découvrir la plus ancienne eau de vie de France !

Coffret 3 tubes 6 cl « saveurs et gastronomie »



Trois assemblages sont présentés dans ce coffret : VSOP, Cuvée Royale et Cuvée du Siècle. Pour tester l'Armagnac à différents moments du repas et sous différentes formes : cocktails, cuisine, apéritif avec ou sans glaçons, en accompagnement de plats et en digestif.

Coffret 5 tubes 6 cl

Avec la Blanche d'Armagnac, différents millésimes de plus de 10 ans sont présentés dans ce coffret : 2000 (médaille d'argent Paris 2008), 1998, 1996, et 1985 (Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2016).

Les coffrets sont personnalisables selon vos souhaits.
Nous consulter. Les wits sont vendus également à l'unité ou par cartons de 175 wits.

SARL Charles Garreau et ses Enfants, Château Garreau, 40 240 Labastide d'Armagnac
Tél +33 (0)5 58 44 84 35 - Fax +33 (0)9 70 62 15 90
www.chateau-garreau.fr - chateau.garreau@wanadoo.fr