



site : [www.aurian.fr](http://www.aurian.fr)  
mail : [aurian@aurian.fr](mailto:aurian@aurian.fr)

Chai de liqueurs et bureaux  
Chemin de l'écluse d'Autièges  
Z.I route de Nérac  
32100 Condom en Armagnac



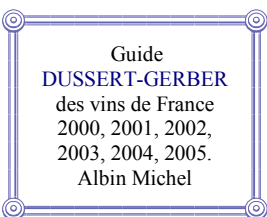
Référencé  
" Le guide de  
l'AMATEUR  
d'ARMAGNAC"  
F. Cousteaux  
P. Casamayor  
editeur D Briand/ R

Référencé  
" Le goût de la vie :  
L'ARMAGNAC"  
H. Dufor  
A. Daguin  
editeur Nathan



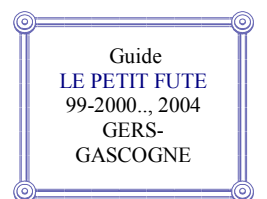
« Le Guide des  
Gourmands »  
Les meilleurs produits du  
Terroir  
2002, 2003  
E de Meurville

Guide  
LE PETIT RENAUD  
des bonnes maisons  
1997-98, 99-2000,  
2001



Guide  
DUSSERT-GERBER  
des vins de France  
2000, 2001, 2002,  
2003, 2004, 2005.  
Albin Michel

Guide  
PRODUITS ET VIN  
du TERROIR  
Dominique Lacout  
Grancher



Guide  
LE PETIT FUTE  
99-2000..., 2004  
GERS-  
GASCOGNE

**Bureaux et chai de liqueurs**  
route de Nérac Z.I  
32100 CONDOM  
Tél 05.62.28.34.15  
fax 05.62.28.13.61

## Les Apéritifs artisanaux 0.75 L : 12.70 €

- L'Arrousade aux pêches 16°*: apéritif aux pêches  
*L'Esquillot aux noix 16°*: apéritif aux noix et feuilles de noyers  
*Le Guinet 18°*: apéritif au jus de cerises noires et cerises guignes  
*Le Trinquet 17°*: apéritif traditionnel à l'orange  
*Apéritif au Vieil Armagnac 17°*  
*Apéritif des Anciens 17°* vermouth artisanal  
*Apéritif aux Fruits Rouges 18°*  
*Apéritif aux Framboises 18°*  
*Apéritif aux Myrtilles 18°*  
*Apéritif à la Poire William 17°*  
*Apéritif à la Châtaigne 16°*  
*Apéritif au Génépi 18°*
- Apéritif au Cognac 17°*  
*Apéritif au Calvados 17°*  
*Apéritif aux Pruneaux 16°*  
*Apéritif aux Truffes 16°*  
*Apéritif aux Figues 16°*

## Les Vins Apéritifs 11.5° Haute satinée 0.75 L : 9.70 €

- Apéritifs pulpeux**  
*Apéritif aux Fruits de la Passion*  
*Apéritif Pêche et Abricot*  
*Apéritif au Litchi*
- Apéritifs Clairs**  
*Apéritif Pêche de Vigne*  
*Apéritif « Lou Canardet »*  
*Apéritif à la Poire Williams*  
*Apéritif Sangria des Bandas*  
*Apéritif Sangria Blanche*  
*Apéritif Sangria Rosée*  
*Apéritif Sangria Piment d'Espelette*  
*Apéritif Châtaigne*  
*Apéritif à la Figue*  
*Apéritif aux Mangues*  
*Apéritif au Melon*  
*Apéritif à la Truffe*  
*Apéritif au Quinquina : Hypocras*
- Apéritifs Clairs**  
*Apéritif au Gratte-Cul*  
*Apéritif Fraise Mara des bois*  
*Apéritif au Citron Vert*  
*Apéritif aux Noix*  
*Apéritif aux Fruits Rouges*  
*Apéritif au Génépi*  
*Apéritif à la Myrtille*  
*Apéritif à la Griotte*  
*Apéritif à la Mûre*  
*Apéritif Cerise Piment*  
*Apéritif du Mousquetaire à l'Orange*  
*Apéritif au Safran du Quercy*  
*Apéritif à la Mirabelle*  
*Apéritif au Génépi*  
*Apéritif Le Pachounet aux Prunelles*  
*Apéritif du Pêcheur*

## Les Liqueurs artisanales 0.70 L : 15.20 €

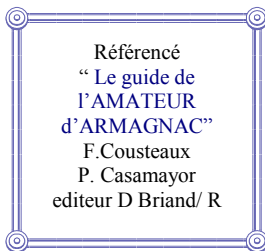
- Liqueur de Châtaignes 24°*  
*Liqueur de Noix 24°*  
pour kir sur vin blanc ou nature
- Crème de Pêches de vigne 20°*  
1/6+5/6 brut mousseux
- Crème de Mûres à l'Armagnac 17°*  
pour kir sur vin blanc ou nature
- Crème de Cassis à l'Armagnac 17°*  
pour kir ou nature
- Crème d'Armagnac à l'Orange 24°*  
1/6+5/6e de brut mousseux : Cocktail Gascon
- Crème de Myrtilles 17°*  
Nature et sur glaçons
- Crème de Framboises 17°*  
Kir royal pour ce fruit délicat ou  
nature et sur glaçons
- Liqueur de Pomme Verte 18°*  
Nature sur glaçons
- Liqueur Lavande et Thym 18°*  
Nature sur glaçons
- Liqueur de Violettes 16°*  
Nature sur glaçons, kir
- Liqueur de Figues 17°*
- Crème de Poirs Williams 18°*  
Kir royal pour un fruité tres poire
- Liqueur de Noix 24°*  
Eau de noix traditionnelle

**Pastis aux plantes** 0.70 L : 18.80 €  
**Rouge Vert Bleu**



site : [www.aurian.fr](http://www.aurian.fr)  
mail : [aurian@aurian.fr](mailto:aurian@aurian.fr)

Chai de liqueurs et bureaux  
Chemin de l'écluse d'Autièges  
Z.I route de Nérac  
32100 Condom en Armagnac

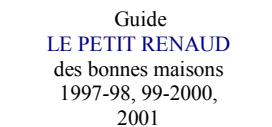


Référencé  
" Le guide de  
l'AMATEUR  
d'ARMAGNAC"  
F. Cousteaux  
P. Casamayor  
editeur D Briand/ R

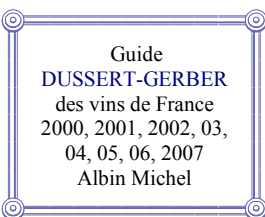


Référencé  
" Le goût de la vie:  
L'ARMAGNAC"  
H. Dufor  
A. Daguin  
editeur Nathan

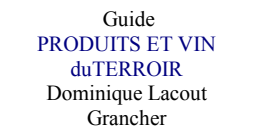
« Le Guide des  
Gourmands »  
Les meilleurs produits du  
Terroir  
2002, 03, 04,  
05,06,2007



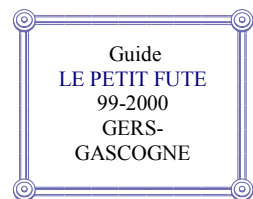
Guide  
LE PETIT RENAUD  
des bonnes maisons  
1997-98, 99-2000,  
2001



Guide  
DUSSERT-GERBER  
des vins de France  
2000, 2001, 2002, 03,  
04, 05, 06, 2007  
Albin Michel



Guide  
PRODUITS ET VIN  
du TERROIR  
Dominique Lacout  
Grancher



Guide  
LE PETIT FUTE  
99-2000  
GERS-  
GASCOGNE

**Bureaux et chai de liqueurs**  
route de Nérac Z.I  
32100 CONDOM  
Tél 05.62.28.34.15  
fax 05.62.28.13.61

## Liqueurs Artisanales ( suite )

<i>Eau de vie de Poires William 45°</i>	0.70 L	27.40 €
<i>Liqueur de Génépi 40°</i>	0.70 L	18.80 €
<i>Liqueur d'Hysope 40°</i>	0.70 L	18.80 €
<i>Liqueur de Sapin 36°</i>	0.70 L	18.80 €
<i>Eau de vie blanche de Prune 40°</i>	0.70 L	18.80 €
<i>Pruneaux à l'Armagnac</i>	0.50 L 20°	12 €
	0.70 L 20°	14.80 €
	1 L 16°	16.30 €

## Les Armagnacs

***	0.70 L	16.60 €
3 ans	1.50 L	36.30 €
<i>V.S.O.P</i>	0.70 L	21.40 €
	1.50 L	46.80 €
	2.50 L	79.90 €
<i>Napoleon</i>	0.70 L	28.30 €
	1.50 L	62.60 €
	2.50 L	104.00 €
<i>Hors d'Age</i>	0.70 L	33.20 €
	1.50 L	70.80 €
	2.50 L	115.90 €

## Les Bas Armagnacs 0.70 L

*Plein degré, non filtré*

<i>Bas-Armagnac 1996 44°</i>	30.50 €
<i>Bas-Armagnac 1993 46°1</i>	35.00 €
<i>Bas-Armagnac 1991 47°1</i>	41.80 €
<i>Bas-Armagnac 1983 43°</i>	49.00 €
<i>Bas-Armagnac 1979 43°4</i>	59.00 €
<i>Bas-Armagnac 1972 42.1</i>	68.00 €

## Armagnac Ténarèze 0.70 L

<i>Chateau Caillavere 1978 49°</i>	59.00 €
<i>Chateau Caillavere 1985 47°</i>	47.00 €
<i>Armagnac 1960 42.8°</i>	107.00 €

Port : 1 bouteille 4.60 €, 2 blles 5.80 €, 3 blles 7.32€ .

**Franco au dessus de 77 €.** nous sommes agréés pour les règlements CB par téléphone ou chèque à la commande.

*C'est dans le chai route de Nérac près de l'écluse d'Autièges sur la rivière Baïse que je fabrique mes apéritifs et liqueurs de façon artisanale. Les recettes sont le fruit de la tradition d'un pays producteur de tous les ingrédients nécessaires à d'excellents apéritifs. A Condom distant de 7 kilomètres en amont, mon chai d'Armagnac se situe dans le quartier de la Bouquerie en bordure des quais de la "Baïse" embarcadère des vins et eaux de vie d'Armagnac vers Bordeaux. Dans la pénombre de mes chais repose un stock d'Armagnacs choisis parmi les meilleurs crus qu'ils soient de Bas armagnac ou Ténarèze. Vous pourrez apprécier des armagnacs "nature" c'est à dire non filtrés et au degré naturel 44°, 46° et des armagnacs préparés à 40°. Je peux personnaliser vos bouteilles cadeaux.*