



CASTAREDE

LE HAUT DE GAMME DE L'ARMAGNAC

Nous commercialisons seulement les Armagnacs de qualité supérieure.

VSOP (*en principe cinq ans minimum*) : le nôtre a au moins 10 ans d'âge.

XO (*en principe six ans minimum*) : le nôtre a au moins 20 ans d'âge.

Hors d'Age (*en principe dix ans minimum*) : le nôtre a au moins 20 ans d'âge.

Les millésimes : spécificité armagnacaise, ils correspondent exclusivement à l'année de distillation. Chaque millésime a ses caractéristiques propres. Sa qualité dépend principalement de notre savoir-faire en matière de vieillissement.

Une contre-étiquette collée sur la bouteille indique la date de mise en bouteille.

CASTAREDE

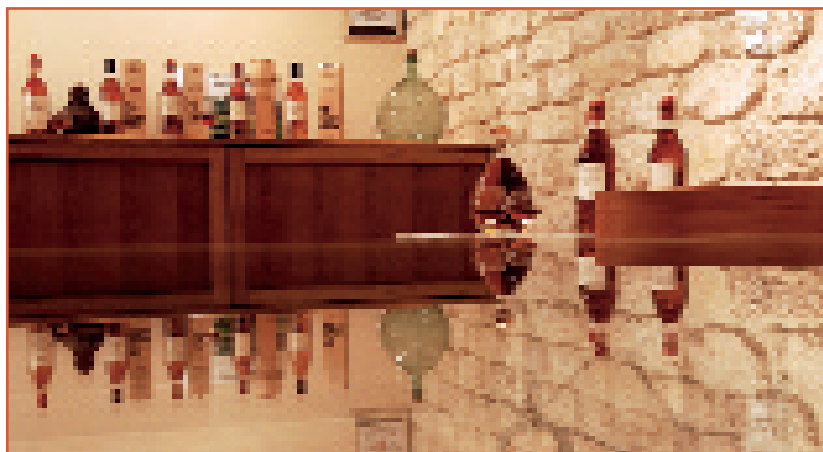
UNE CAVE DEGUSTATION A PARIS

Cette Cave se situe au coeur de Paris entre l'Etoile et Saint Augustin, au 140 boulevard Haussmann. Vous pourrez y déguster et découvrir tous les arômes subtils issus de nos bouteilles provenant du vieillissement et d'une distillation traditionnelle, qui expriment les caractéristiques du sol et des cépages gascons.

Humez ces parfums magiques : la noisette, la pêche de vigne, la violette, le tilleul, la vanille, le pruneau et le poivre...

En caressant et en faisant chauffer dans la paume de la main le verre de dégustation, ils se dégageront progressivement accompagnant dans l'enchantement la fin d'un bon repas. Le lendemain, « le fond de verre aura embaumé toute la pièce.

Notre livre de recettes à base d'Armagnac, publié en 2009 aux éditions Sud Ouest, vous permettra de préparer vos repas et vos cocktails avec originalité et goût.



Le bar de notre cave dégustation - 140 Boulevard Haussmann-Paris

SA ARMAGNAC CASTAREDE

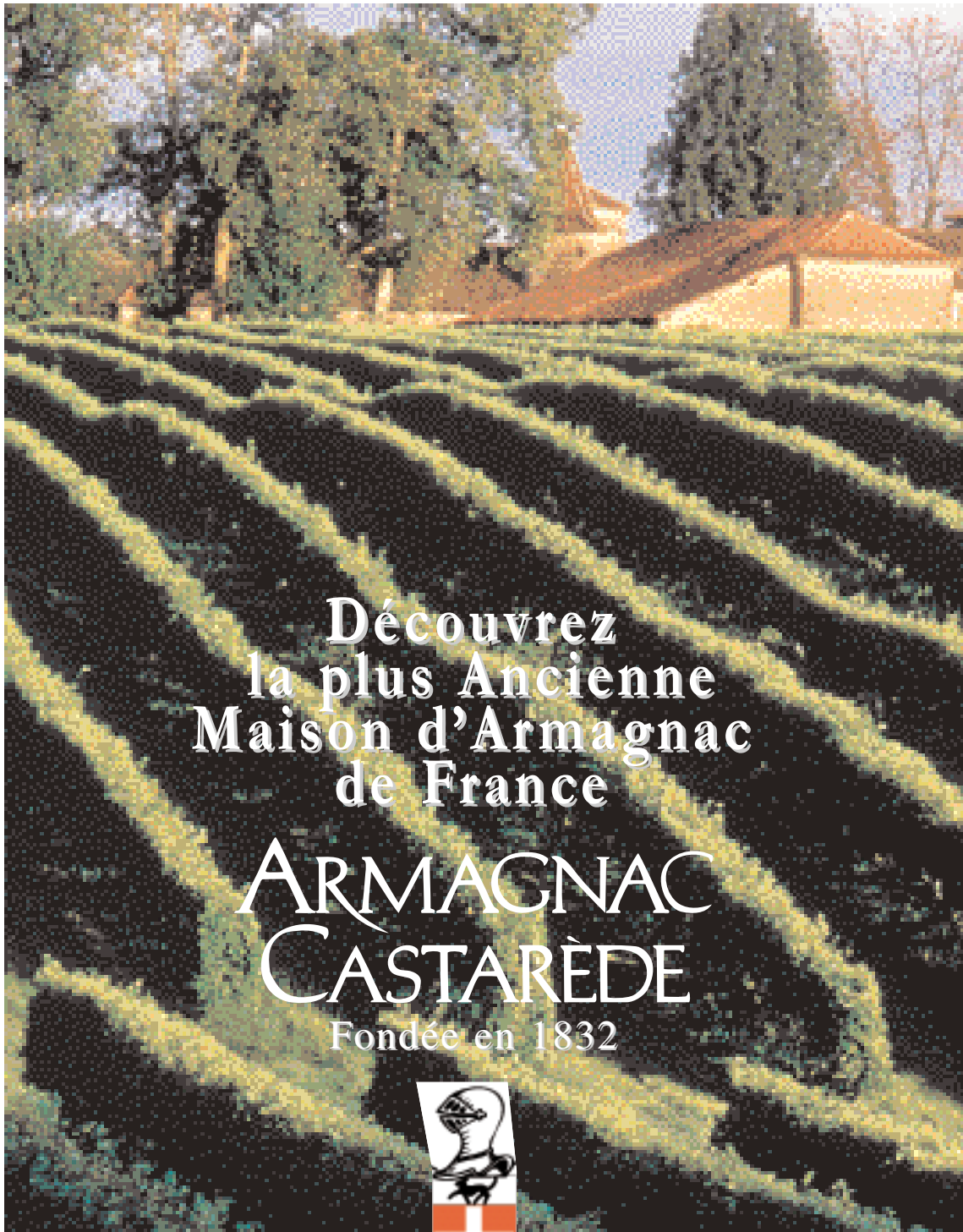
Pont de Bordes - 47230 Lavardac - Tél : +33(0)5 53 65 50 06
32240 Mauléon d'Armagnac - Tél : +33(0)5 62 09 66 80 - Fax : +33(0)5 62 09 64 21

Cave dégustation : 140 Boulevard Haussmann - 75008 Paris
Tél : +33(0)1 44 05 15 81 - Fax : +33(0)1 44 05 17 08

Internet : <http://www.armagnac-castarede.fr>

e-mail : info@armagnac-castarede.fr

florence.castarede@wanadoo.fr



Découvrez
la plus Ancienne
Maison d'Armagnac
de France

ARMAGNAC
CASTARÈDE

Fondée en 1832



CASTAREDE **LA PLUS ANCIENNE MAISON D'ARMAGNAC**



Notre chai : photo du XIX^{ème} siècle.

Fondée en 1832 par un de nos ancêtres, qui avait épousé une nièce de l'impératrice Joséphine de Beauharnais et dont la fille, Madame de Batz, avait épousé un descendant de d'Artagnan, notre Maison est la première à s'inscrire sur le registre du commerce. C'est donc la plus ancienne Maison d'Armagnac.

Depuis six générations, notre famille entretient ce savoir-faire unique. C'est Florence Castarède qui aujourd'hui gère et développe cette affaire

CASTAREDE **UNE FAMILLE**

Florence Castarède : « Plus qu'un savoir-faire, l'héritière de six générations est habitée par la passion de son produit. Passion qu'elle aime faire partager à tous ses clients dans le monde entier, soucieuse de développer cet extraordinaire patrimoine hérité de ses ancêtres ».



Florence Castarède

CASTAREDE **UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL**

Nos Armagnacs sont conservés dans deux chais multiséculaires :

- Un sur les bords de la Baïse : A Pont de Bordes entre Lavardac et Nérac en Lot et Garonne, berceau de la commercialisation des vins et de l'Armagnac qui à l'époque se faisait par voies navigables.

Ce chai de vieillissement, véritable « éco musée », a été conservé dans le même esprit qu'à sa fondation au XIX^{ème} siècle.

Il est considéré par les spécialistes comme un endroit exceptionnel qui offre des conditions isothermiques remarquables pour le vieillissement, dues à la présence de la rivière, la Baïse.

- L'autre chai est situé dans la région du Bas Armagnac à Mauléon d'Armagnac où se trouve notre Domaine, le château de Maniban, entouré de ses vignes, complantées de trois cépages : la Folle Blanche, le Colombard, le Saint-Emilion.



Nos caves de vieillissement

L'ARMAGNAC

UN SECRET PARTAGÉ



Dans la région d'Armagnac, on vit bien plus longtemps que dans les autres régions de France car ne dit-on pas que l'Armagnac est la plus ancienne eau de vie française ? Elle est obtenue par distillation des vins blancs de la région délimitée qui couvre une partie des trois départements du Lot-et-Garonne, du Gers et des Landes.

Jadis appelée "eau ardente" ou "eau d'immortalité", l'Armagnac a été connu au Moyen Age pour ses vertus thérapeutiques. Consommée avec modération, cette eau de vie nourrit, stimule et réjouit l'organisme. Conservée pendant des années en fûts de

chêne, l'eau-de-vie développe des saveurs et arômes exceptionnels.

N'est ce pas l'Armagnac qui accompagne l'ardeur d'Henri IV, de d'Artagnan, des mousquetaires de Louis XIV et des cadets de Gascogne ?

UN DOMAINE

CHARGÉ D'HISTOIRE

Le Château de Maniban qui appartient à la famille Castarède annoblie par Louis XVIII a été construit au XVIème siècle. Nos fresques en parfait état, datant de l'époque de Henri II, sont classées monument historique.



Le château de Maniban avec ses deux tours du XVI^{ème} siècle.

Cette propriété d'une vingtaine d'hectares, située dans le Bas Armagnac, lieu de production des meilleures eaux-de-vie, garantit à nos Armagnacs toute leur qualité et leur finesse.



Armoiries Castarède famille anoblie en 1818 par Louis XVIII.

CASTAREDE

**UNE COLLECTION RARE
DE MILLÉSIMES**

Notre Maison possède une des collections les plus importantes de vieux millésimes : plus de quarante millésimes, authentifiés. Ils sont conservés dans nos chais, attendant sagement l'heure de la délicate mise en bouteille. Le plus ancien d'entre eux date de 1888.

**LA RECONNAISSANCE
D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE**

Depuis 20 ans, notre Armagnac remporte des médailles dans les différents concours professionnels de spiritueux en France comme à l'étranger. Nous sommes également présents dans les plus prestigieux endroits de la gastronomie française et étrangère.

La presse reconnaît la Maison Castarède comme une Maison de très grande qualité.

Preuve en est que notre Armagnac 1900 a été servi au dîner le plus cher de cette fin de siècle au Gavroche et l'Amateur de Bordeaux sélectionne notre 1900 comme une des douzes bouteilles de « rêve » à acheter pour le troisième millénaire.

C'est également notre réputation d'excellence qui a fait que Castarède a été choisi comme fournisseur officiel de la réunion des chefs d'Etat du G8 à Evian en 2003. Ainsi les Armagnacs Castarède servis sur Air France côtoient les grands de ce monde.

