

Samalens

# BAS ARMAGNAC 1946



## NOTE GENERALI

**Tipologia** Bas Armagnac

**Zona produttiva** Laujuzan

**Vitigni** Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

**Tipologia del terreno** Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

**Distillazione** I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

**Invecchiamento** Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

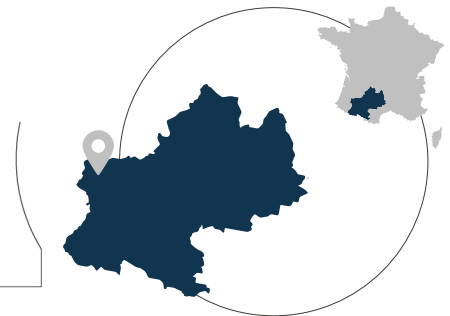
**Gradazione alcolica** 42% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Mogano profondo e scuro con riflessi ramati.

**Profumo** Al naso è complesso, con aromi di noce, legno antico, frutta secca, scatola di sigari e cuoio vecchio.

**Sapore** Al palato è profondo e vellutato, caratterizzato da note intense di arancio e cacao completate da sentori di tartufo e caffè tostato. I tannini sono perfettamente integrati e il finale è lungo e caldo.



LAUJUZAN / FRANCIA

**Samalens**



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA

