

Samalens

BAS ARMAGNAC 1984



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 deposti 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 Marrone con riflessi scuri.

Profumo Al naso rivela delicate sfumature speziate di vaniglia e chiodi di garofano, oltre a ricordi di cacao.

Sapore Al palato i tannini morbidi regalano ricordi di fichi e albicocche candite.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

