

Samalens

BAS ARMAGNAC 1985



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.

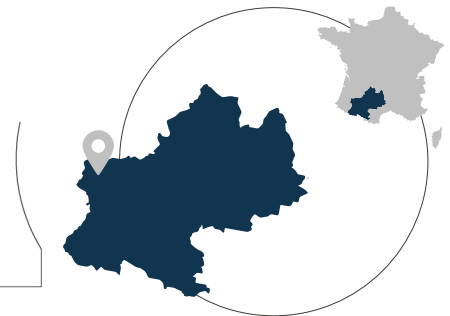
Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con riflessi dorati.

Profumo Al naso rivela sottili note speziate intrecciate con aromi fruttati di prugna e mela cotogna.

Sapore Al palato si apre con una lieve vivacità, mettendo in mostra sapori di arancia candita e confettura di pesca bianca di vigneto. Il finale è morbido, sostenuto da tannini rotondi che aggiungono eleganza all'esperienza.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA

