

Samalens

# BAS ARMAGNAC 1986



## 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** Ambrato profondo con riflessi rame dorato.

**Profumo** Al naso è elegante ed espressivo, con aromi di fico secco, scorza d'arancia e rovere delicato.

**Sapore** Al palato mostra una tessitura morbida e un calore gentile, con note di spezie e un accenno di tabacco. I tannini sono fini e integrati e il finale è lungo raffinato e ben equilibrato.



LAUJUZAN / FRANCIA

**Samalens**



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

