

Samalens

BAS ARMAGNAC RESERVE IMPERIALE X.O.



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Distillazione 75% distillazione continua, 25% doppia distillazione (Pot Still).

Invecchiamento Minimo 8 anni in botti di quercia della Guascogna.

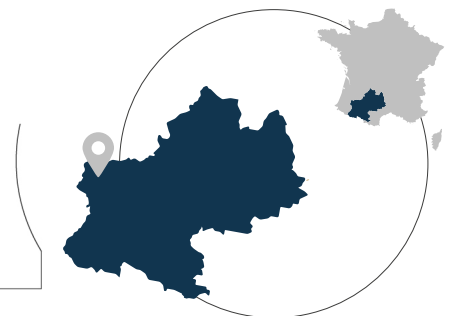
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante e leggermente ambrato.

Profumo Sentori olfattivi particolarmente speziati con note di rovere.

Sapore Un Armagnac complesso il cui sapore è perfettamente equilibrato e contraddistinto da una grande rotondità. Emergono note di pan di zenzero e frutta con un finale delicato caratterizzato da elementi di rovere.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E
CONTINUA

