

Samalens

# BAS ARMAGNAC SINGLE DE SAMALENS 12 ANS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Bas Armagnac

**Zona produttiva** Laujuzan

**Vitigni** Ugni Blanc

**Distillazione** 50% doppia distillazione (Pot Still), 50% distillazione continua

**Invecchiamento** Minimo 12 anni in botti di quercia della Guascogna.

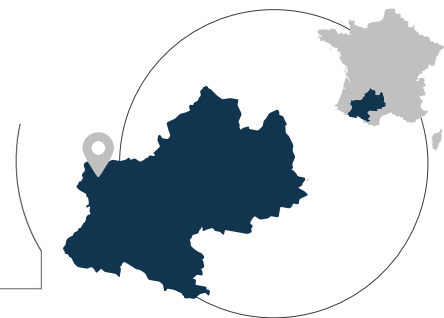
**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro ambrato.

**Profumo** Sentori di sherry, legno e vaniglia, accompagnati da complesse sfumature che ricordano i fiori secchi- rosa, violetta, mughetto - la frutta secca - fichi, prugne, albicocche e datteri - spezie e liquirizia.

**Sapore** Il gusto è morbido e complesso; sono esaltati gli aromi speziati e di incenso; lunga è la persistenza.



LAUJUZAN / FRANCIA

**Samalens**



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

