

Samalens

BAS ARMAGNAC SINGLE DE SAMALENS 15 ANS

NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc

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

Invecchiamento Minimo 15 anni in botti di quercia della Guascogna.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro ambrato quasi bruno.

Profumo È particolarmente viscoso e si distingue per una grande concentrazione aromatica. Rilascia al naso sentori di legno di cedro, tabacco, sigaro, accompagnati da elementi speziati e balsamici, da note di noce moscata, zafferano e coriandolo. Sono presenti anche sfumature di frutta candita, soprattutto arancia, pera e albicocca.

Sapore Al palato è morbido ed esalta le note balsamiche. Il finale è lungo e intenso.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

