

Samalens

# BAS ARMAGNAC SINGLE DE SAMALENS 8 ANS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Bas Armagnac

**Zona produttiva** Laujuzan

**Vitigni** Ugni Blanc

**Distillazione** 80% doppia distillazione (Pot Still), 20% distillazione continua

**Invecchiamento** Minimo 8 anni in botti di quercia della Guascogna.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino brillante.

**Profumo** I sentori sono delicati, con note di vaniglia e legno. Si percepiscono anche gradevoli profumi di petali di rosa e frutta secca. Cenni di liquirizia sul finale.

**Sapore** All'assaggio è morbido e vellutato, con intense sensazioni floreali che lasciano spazio a note di liquirizia e spezie.



LAUJUZAN / FRANCIA

**Samalens**



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

