

Samalens

BAS ARMAGNAC VIEILLE RELIQUE



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 15 anni in botti di quercia della Guascogna.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano brillante.

Profumo I profumi sono sottili, con sfumature speziate e di rovere.

Sapore Complessità sottile, con sentori speziati e di rovere. La persistenza è lunga, piena e calda con accenni di vaniglia.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA

