

Samalens

# BAS ARMAGNAC V.S.

## 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 3 anni in botti di quercia della Guascogna.

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



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo pallido con riflessi dorati.

**Profumo** Regala al naso un susseguirsi di delicate sensazioni aromatiche di caprifoglio, vaniglia e cannella, caramello, frutta secca, uvetta e crema pasticcera.

**Sapore** All'assaggio è morbido, caldo, molto fruttato, con ricordi di torta di mele calda, noci al miele e burro; nel finale tornano le spezie, vagamente piccanti e le note di rovere.



LAUJUZAN / FRANCIA

**Samalens**



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

