

Samalens

# BAS ARMAGNAC V.S.O.P.

## 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 5 anni in botti di quercia della Guascogna.

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



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato brillante con riflessi arancioni.

**Profumo** Sentori olfattivi fini e fruttati. In particolare si percepiscono aromi vanigliati, profumi di frutta rossa polposa e note aromatiche rotonde e gradevoli.

**Sapore** Il gusto è ampio, morbido ed equilibrato. Note di vaniglia e rovere.



LAUJUZAN / FRANCIA

**Samalens**



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA

