



SAMALENS

Schede tecniche

Samalens

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.

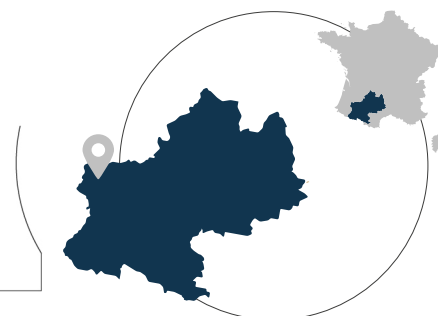


NOTE ORGANOLETTICHE

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



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



Samalens

BAS ARMAGNAC RESERVE IMPERIALE X.O.



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 8 anni in botti di quercia della Guascogna.

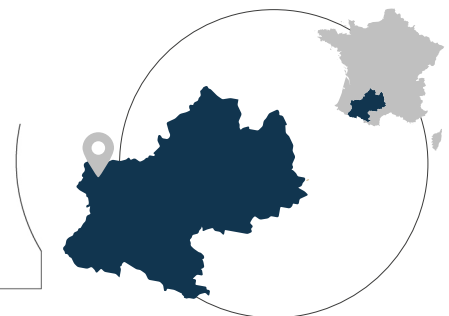
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante e leggermente ambrato.

Profumo Sentori olfattivi particolarmente speziati con note di rovere.

Sapore Un Armagnac complesso il cui sapore è perfettamente equilibrato e contraddistinto da una grande rotondità. Emergono note di pan di zenzero e frutta con un finale delicato caratterizzato da elementi di rovere.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E
CONTINUA



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.

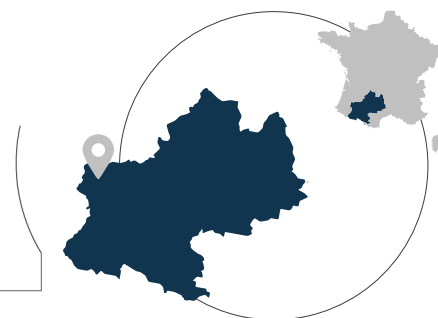
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E
CONTINUA



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.

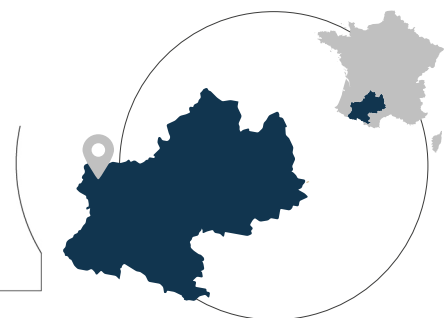
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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



Samalens

BAS ARMAGNAC SINGLE DE SAMALENS 12 ANS

NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc

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

Invecchiamento Minimo 12 anni in botti di quercia della Guascogna.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro ambrato.

Profumo Sentori di sherry, legno e vaniglia, accompagnati da complesse sfumature che ricordano i fiori secchi- rosa, violetta, mughetto - la frutta secca - fichi, prugne, albicocche e datteri - spezie e liquirizia.

Sapore Il gusto è morbido e complesso; sono esaltati gli aromi speziati e di incenso; lunga è la persistenza.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



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.

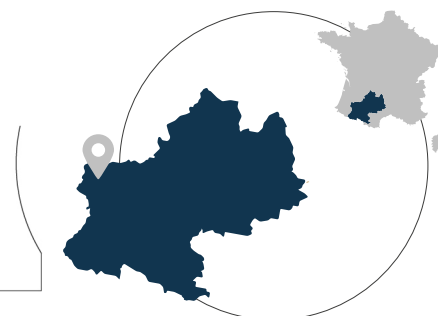
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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



Samalens

BAS ARMAGNAC 1900



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

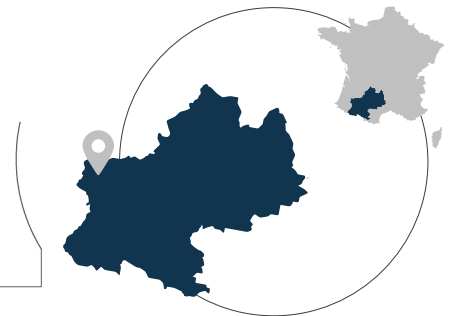
Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con sfumature vermiglie, brillanti.

Profumo Al naso si presenta intenso e rotondo con note di prugna.

Sapore Delicato ed equilibrato nonostante il sapore aggressivo. Molto persistente il finale



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | **DOPPIA E CONTINUA**



INVECCHIAMENTO | **IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA**



Samalens

BAS ARMAGNAC 1996



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiare in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Fresco con note di buccia d'arancia.

Sapore Struttura elegante con note tanniche vellutate. Finale lungo e delicato.



LAUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1990



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiare in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

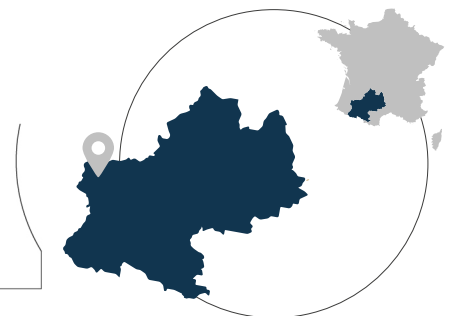
Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con sfumature dorate.

Profumo Al naso si presentano note di miele e brioche.

Sapore Complesso con un finale speziato. Note tanniche intense e vellutate.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1987



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con sfumature brillanti.

Profumo Al naso si presenta fresco con note di agrumi canditi.

Sapore Complesso ed elegante, lunga persistenza. Note vellutate di tannino con cenni di vaniglia.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1988



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro.

Profumo Al naso si presenta con note di frutti freschi e canditi.

Sapore Equilibrato con sentori di frutti freschi. Tannini delicati con cenni tostati.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1985



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

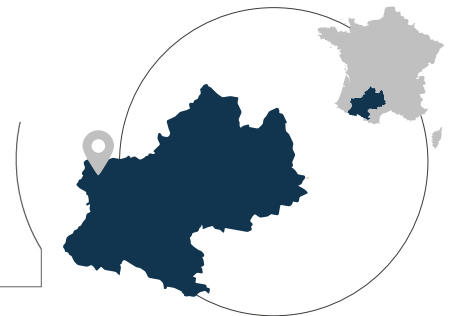
Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con riflessi dorati.

Profumo Al naso rivela sottili note speziate intrecciate con aromi fruttati di prugna e mela cotogna.

Sapore Al palato si apre con una lieve vivacità, mettendo in mostra sapori di arancia candita e confettura di pesca bianca di vigneto. Il finale è morbido, sostenuto da tannini rotondi che aggiungono eleganza all'esperienza.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1986



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato profondo con riflessi rame dorato.

Profumo Al naso è elegante ed espressivo, con aromi di fico secco, scorza d'arancia e rovere delicato.

Sapore Al palato mostra una tessitura morbida e un calore gentile, con note di spezie e un accenno di tabacco. I tannini sono fini e integrati e il finale è lungo raffinato e ben equilibrato.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1983



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone intenso.

Profumo Al naso è delicato e floreale.

Sapore Intenso con note di Sherry che conferiscono rotondità al Bas Armagnac.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1984



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con riflessi scuri.

Profumo Al naso rivela delicate sfumature speziate di vaniglia e chiodi di garofano, oltre a ricordi di cacao.

Sapore Al palato i tannini morbidi regalano ricordi di fichi e albicocche candite.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1975



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone profondo.

Profumo Al naso è espressivo e intenso, con un profilo aromatico estremamente affascinante.

Sapore Al palato, note tostate e delicatamente legnose prendono il centro della scena, creando una sensazione calda e invitante. I tannini sono ricchi e intensi e gli conferiscono struttura e profondità.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1976



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiare in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

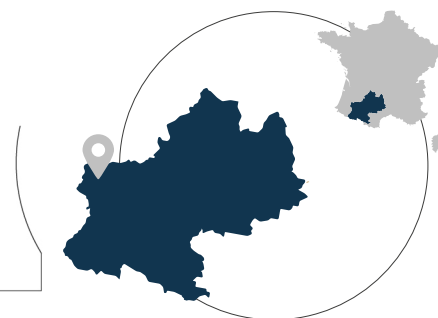
Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato profondo con sfumature mogano.

Profumo Il naso è espressivo ed elegante, con aromi di frutta secca, spezie morbide e un accenno di vaniglia.

Sapore Al palato, note tostate e un rovere sottile creano un'impressione calda e invitante. I tannini morbidi e ben integrati conferiscono struttura e un finale raffinato e persistente.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1974



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con riflessi scuri.

Profumo Al naso rivela aromi di pan di zenzero..

Sapore Al palato regala tannini fini e un finale burroso.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA



Samalens

BAS ARMAGNAC 1946



NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Laujuzan

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Tipologia del terreno Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro.

Distillazione I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia guascona (le doghe vengono tagliate a mano ed essiccate per 4/5 anni)

Invecchiamento Durante i primi anni, le botti sono alloggiate in granai, sotto i tetti, dove il calore è più forte d'estate e dove fa più freddo d'inverno. Poi nel modo e nelle misure dell'invecchiamento (minimo 10 anni), vengono spostati di piano, dove vengono posizionati in locali dove la temperatura è più stabile.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano profondo e scuro con riflessi ramati.

Profumo Al naso è complesso, con aromi di noce, legno antico, frutta secca, scatola di sigari e cuoio vecchio.

Sapore Al palato è profondo e vellutato, caratterizzato da note intense di arancio e cacao completate da sentori di tartufo e caffè tostato. I tannini sono perfettamente integrati e il finale è lungo e caldo.



LAUJUZAN / FRANCIA

Samalens



ANNO DI FONDAZIONE | 1882



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA E CONTINUA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA DI GUASCOGNA

