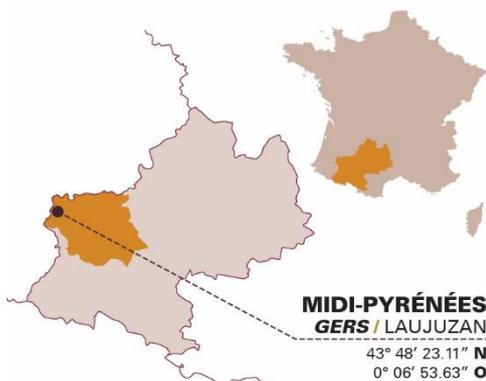


Samalens

BAS ARMAGNAC MILLÉSIME 1978

GERS/LAUJUZAN



- La maison Samalens possiede 8 alambicchi, **4 a getto continuo** presenti da prima del 1900 e **4 a doppia distillazione** installati nel 1973.
- I vini, tutti selezionati, provengono, per la quasi totalità, dalla regione delimitata dal **Bas Armagnac**, e da un piccolo territorio denominato tradizionalmente **Gran Bas Armagnac**.



TIPOLOGIA

Bas Armagnac



ZONA PRODUTTIVA

Laujuzan



TERRENO e VITIGNI

Suolo costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro. Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard.



DISTILLAZIONE

I vini selezionati sono distillati in alambicchi tradizionali. Successivamente i liquidi vengono depositi in fusti di quercia gascona (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.



COLORE

Marrone con sfumature dorate



PROFUMO

Al naso si presentano note di fichi e prugne



SAPORE

Intenso con note di frutti canditi. Il sentore dei tannini conferisce a questo Bas Armagnac un finale vellutato

