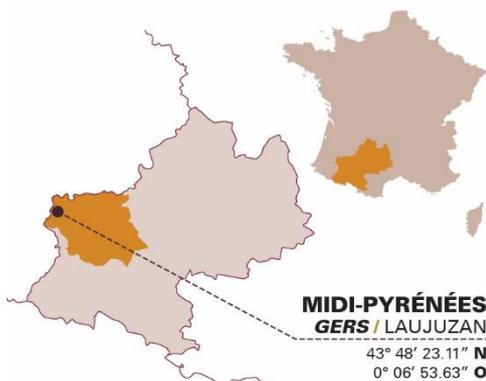


Samalens

BAS ARMAGNAC MILLÉSIME 1984

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 deposti 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), sono spostate di piano, in locali dove la temperatura è più stabile. Le botti utilizzate sono di 400 litri e sono di quercia nera di Guascogna.



GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



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.

