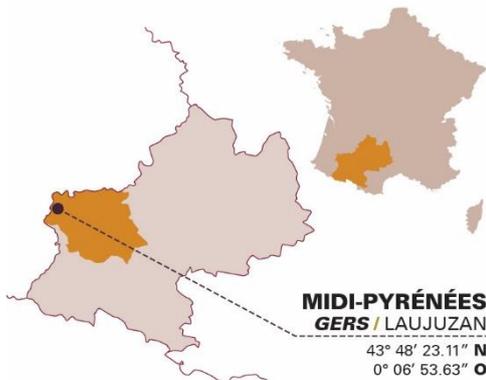


Samalens

BAS ARMAGNAC SINGLE 12 ANS

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



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.



COLORE

Oro ambrato



PROFUMO

Sentori di sherry, legno e vaniglia, accompagnati da complesse sfumature che ricordano i fiori secchi - rosa, violetta, mugugno - 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