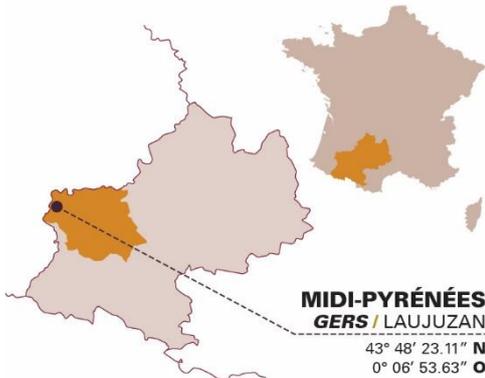


# Samalens

## BAS ARMAGNAC SINGLE 15 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 15 anni in botti di quercia della Guascogna



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### 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