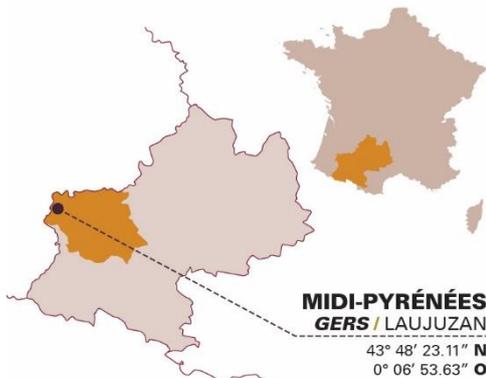


Samalens

BAS ARMAGNAC VIEILLE RELIQUE

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, Folle Blanche, Colombard



DISTILLAZIONE

75% distillazione continua, 25% doppia distillazione (pot still)



INVECCHIAMENTO

Minimo 15 anni in botti di quercia della Guascogna



GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



COLORE

Mogano brillante



PROFUMO

I profumi sono sottili, con sfumature speziati e di rovere



SAPORE

Complessità sottile, con sentori speziati e di rovere. La persistenza è lunga, piena e calda con accenni di vaniglia

