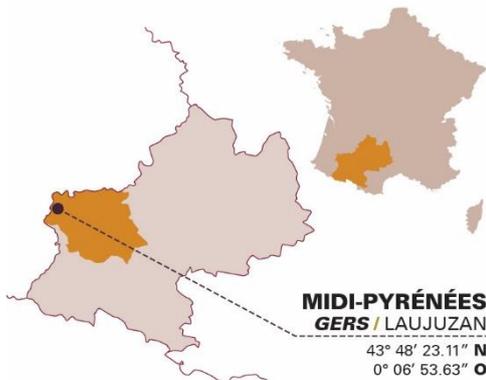


# Samalens

## BAS ARMAGNAC V.S.

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 3 anni in botti di quercia della Guascogna



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Giallo pallido con riflessi dorati



### PROFUMO

Regala al naso un susseguirsi di delicate sensazioni aromatiche di caprifoglio, vaniglia e cannella, caramello, frutta secca, uvetta e crema pasticcera



### SAPORE

All'assaggio è morbido, caldo, molto fruttato, con ricordi di torta di mele calda, noci al miele e burro; nel finale tornano le spezie, vagamente piccanti e le note di rovere

