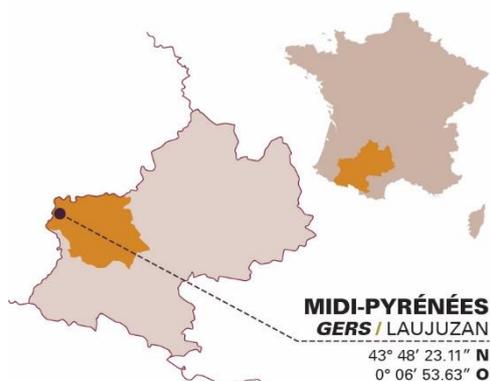


Samalens

BAS ARMAGNAC V.S.O.P.

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 5 anni in botti di quercia della Guascogna



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambrato brillante con riflessi arancioni



PROFUMO

Sentori olfattivi fini e fruttati. In particolare si percepiscono aromi vanigliati, profumi di frutta rossa polposa e note aromatiche rotonde e gradevoli



SAPORE

Il gusto è ampio, morbido ed equilibrato. Note di vaniglia e rovere

