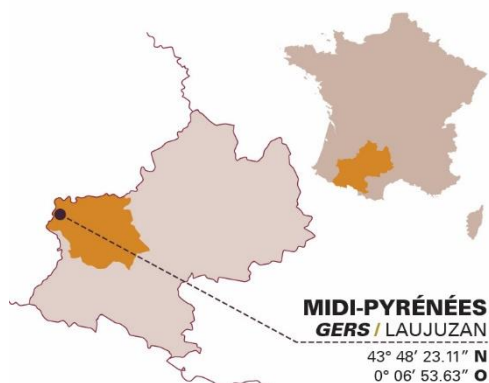


Samalens

BAS ARMAGNAC RESERVE IMPERIALE X.O. 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 8 anni in botti di quercia della Guascogna



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Brillante e leggermente ambrato



PROFUMO

Sentori olfattivi particolarmente speziati con note di rovere



SAPORE

Un Armagnac complesso il cui sapore è perfettamente equilibrato e contraddistinto da una grande rotondità. Emergono note di pan di zenzero e frutta con un finale delicato caratterizzato da elementi di rovere

