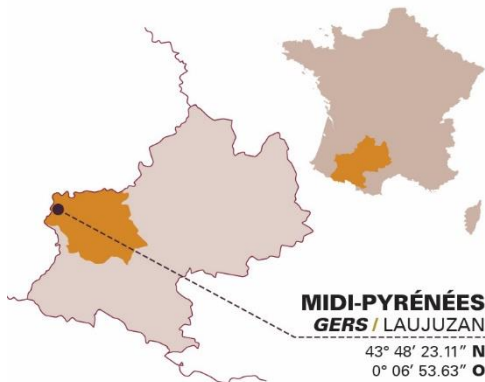


# Samalens

## BAS ARMAGNAC SINGLE 8 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

80% doppia distillazione (pot still), 20% distillazione continua



### INVECCHIAMENTO

Minimo 8 anni in botti di quercia della Guascogna



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Giallo paglierino brillante



### PROFUMO

I sentori sono delicati, con note di vaniglia e legno. Si percepiscono anche gradevoli profumi di petali di rosa e frutta secca. Cenni di liquirizia sul finale



### SAPORE

All'assaggio è morbido e vellutato, con intense sensazioni floreali che lasciano spazio a note di liquirizia e spezie