

Bas Armagnac V.S. – Samalens



TIPOLOGIA

Armagnac

PROVENIENZA

Francia

MATERIA PRIMA

Uvaggi Ugni Blanc, Folle Blanche e Baco Blanc

DISTILLAZIONE

Si utilizza il tradizionale alembique armagnacais, con l'acquavite ricavata lasciata riposare per numerosi mesi in botti di rovere della Guascogna

INVECCHIAMENTO

Invecchiato 3 anni, è raffinato, delicato, etereo e profumato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Dorato brillante
- **Profumo:** Al naso un susseguirsi di delicate sensazioni aromatiche di caprifoglio, vaniglia e cannella, caramello, frutta secca, uvetta e crema pasticcera
- **Gusto:** Al palato 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.