

Bas Armagnac V.S.O.P. – Samalens



TIPOLOGIA

Armagnac

PROVENIENZA

Francia

MATERIA PRIMA

Vini del Bas Armagnac selezionati nella zona tradizionalmente denominata GRAND BAS ARMAGNAC

DISTILLAZIONE

70% distillazione continua, 30% distillazione a doppio riscaldamento

INVECCHIAMENTO

Con un invecchiamento di otto anni, dimostra di aver effettuato nel migliore dei modi un percorso che lo ha portato verso la completa maturità e verso la perfezione del gusto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Oro ambrato, sempre molto brillante
- Profumo: Molto fine e fruttato; tocco di vaniglia, ma soprattutto sentore di frutto rosso polposo, rotondo e gradevole al naso
- Gusto: Molto fine e fruttato; tocco di vaniglia, ma soprattutto sentore di frutto rosso polposo, rotondo e gradevole al naso.