



## **Samalens VSOP Bas Armagnac**

Hun eeuwenoude distilleerketels, met kolom of dubbele verwarming, gecombineerd met geavanceerde rijpingsmethodes, stellen ze in staat om Armagnac te creëren “in de geest van de tijd”. Opgericht in 1882 in de regio Bas Armagnac in Zuid-West Frankrijk, produceert Armagnac Samalens strakke, ronde en elegante eaux-de-vies. Trots op hun verleden, kijken ze voortdurend naar de toekomst om Armagnac te creëren die voldoen aan de criteria van de meest veeleisende enthousiastelingen.

Hun VSOP is minstens 5 jaar oud.

Appellatie: AOP Armagnac

Regio: Zuid-West Frankrijk

Druivenrassen: Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc

Inhoud: 70cl

Wijnstijl: intens - droog (rijping van 15 maanden "sur lattes")

Aroma: Aroma's van noten, fruit, vanille en kruiden.

Smaak: Zeer zacht, elegant en fruitig van smaak met een mooi evenwicht.

Serveren bij: Als digestief na de maaltijd.