ACQUISTATO IL .....

Bas Armagnac Samalens VSOP



Un distillato dal gusto morbido e fruttato, perfetto "da meditazione" o come aperitivo e come base cocktail

Bas Armagnac VSOP è un distillato di rara eleganza prodotto da Samalens. Ci troviamo nella regione di Laujuzan, nel cuore della Guascogna, in Francia. Invecchiato per minimo 5 anni in botti di rovere, questo VSOP è presentato in un'elegante bottiglia, che lo rende un dono perfetto per gli amanti dei distillati pregiati e per gli intenditori di Armagnac. Samalens, fondata nel 1882, vanta una lunga tradizione nella produzione di Armagnac. La loro dedizione all'artigianalità e la selezione di uve di altissima qualità garantiscono un prodotto di eccellenza. In questo caso il VSOP nasce da una sapiente miscela di uve Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard. La distillazione avviene in alambicchi di rame, secondo il metodo tradizionale, e l'invecchiamento in botti di rovere dona all'acquavite un colore ambrato brillante e un gusto morbido e complesso. Bouquet di profumi fini e fruttati, con note di vaniglia, frutti rossi, agrumi e spezie dolci. In bocca è ampio e morbido, con un perfetto equilibrio tra note di vaniglia, rovere, frutta secca e spezie. Il finale è persistente e armonico, con un retrogusto di miele e cioccolato fondente. Distillato versatile, questo VSOP andrebbe degustato sempre liscio. Il suo gusto morbido e fruttato, però, lo rende ideale anche per accompagnare un aperitivo o un dessert a base di frutta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Armagnac
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Ambrato brillante con riflessi arancion. PROFUMO: Sentori olfattivi fini e fruttati. In particolare si percepiscono aromi vanigliati, profumi di frutta rossa polposa e note aromatiche rotonde e gradevoli. Sapore: Il gusto è ampio, morbido ed equilibrato. Note di vaniglia e rovere

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821