



Samalens Armagnac Napoleon

De kleur is licht amber en zeer stralend. De neus is zeer fruitig met aroma's van perzik, abrikoos en kweepeer. Aangenaam in de mond, waar de fruitige smaak en tannine van het hout samensmelten tot een zachte melange. Mooi rond, aangenaam en evenwichtig.

Artikelnummer:	06384676
Land:	Frankrijk
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,7 L
Smaak:	Vol
Producent:	Armagnac
Geschenkverpakking:	Ja
Kelderrestant:	Ja

Samalens Armagnac werd opgericht in 1882 door Jean Samalens in een klein dorpje genaamd Laujuzan in de regio Bas Armagnac in Zuid-West Frankrijk aan de voet van de Pyreneeën. Ze produceren ronde, elegante en karaktervolle Eau de Vie en de distilleerderij combineert traditie en moderniteit. Hun eeuwenoude distilleerketels, met kolom of dubbele verwarming, gecombineerd met geavanceerde rijpingsmethodes, stelt ze in staat om Armagnac te produceren in de geest van de tijd.

Armagnac is het oudste wijndistillaat van Frankrijk (bestaat al sinds de 12e eeuw). Oorspronkelijk werd het geconsumeerd om zijn therapeutische werking. Voor Armagnac worden dezelfde druiven als cognac gebruikt, maar wordt in tegenstelling tot cognac over het algemeen slechts éénmaal gedistilleerd en bij een hogere temperatuur.

Samalens Napoleon is een blend van oude Bas-Armagnac wijnen. Rijping vindt plaats in traditionele vaten gemaakt van zwart Gascogne eiken gedurende 12 jaar. Het is een mooie combinatie tussen "vurigheid van de jeugd en de delicatessen van tijd".

De kleur is licht amber en zeer stralend. De neus is zeer fruitig met aroma's van perzik, abrikoos en kweepeer. Aangenaam in de mond, waar de fruitige smaak en tannine van het hout samensmelten tot een zachte melange. Mooi rond, aangenaam en evenwichtig.