

HAMPTON WATER

AOP Languedoc

Créations



Présentation

Hampton Water est le fruit de la collaboration entre Jon Bon Jovi, son fils Jesse Bongiovi et Gérard Bertrand. Hampton Water capture l'art de vivre et la convivialité communs aux Hamptons et au Sud de la France.



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés séparément dans l'objectif d'arriver à une maturité optimale pour chacun. Les vinifications sont réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût rosé. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite plus ou moins débourbés selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. La particularité de ces vinifications réside dans l'attention portée à la couleur et à la pureté aromatique des vins. Une partie des vins est élevée en barrique. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



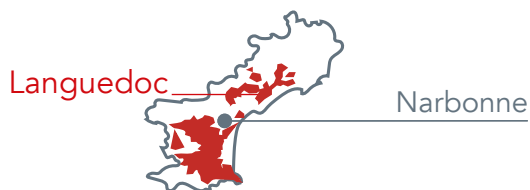
Notes de dégustation

Rosé élégant doté d'une belle couleur rose pâle. Au nez, ce vin développe des notes de fruits rouges, d'agrumes et d'épices. La bouche dévoile une belle minéralité avec un caractère frais et intense qui en fait le compagnon idéal des moments conviviaux.



Encépagement

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah



A déguster à l'apéritif, avec salades, sushis, poissons grillés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/hampton-water



GÉRARD BERTRAND