

HAMPTON WATER

AOP Languedoc

Créations



Présentation

Nacido en Francia, criado en los Hamptons. Cuando Jon Bon Jovi y Jesse Bongiovi conocieron a Gérard Bertrand enseguida desarrollaron una vision común para crear un vino rosado único, que aunara la esencia del estilo de vida relajado de los Hamptons y del Sur de Francia.



Vinification & élevage

Las diferentes variedades de uva se cosechan por separado con el objetivo de alcanzar una madurez óptima. Las uvas se despallan, se enfrían a 8°C y se envían a la prensa para extraer el mosto rosado. Se presta especial atención al proceso de prensado para que sólo se conserve el jugo de mejor calidad. El mosto se asienta en periodos variables según el perfil aromático deseado. La fermentación dura entre 15 y 30 días dependiendo del grado de clarificación y la temperatura aplicada. La particularidad de estas vinificaciones radica en la atención prestada al color y a la pureza aromática de los vinos. Parte del ensamble es envejecido en barricas de roble. Finalmente, después de una ligera clarificación, los vinos son embotellados para preservar su carácter fresco y afrutado.



Notes de dégustation

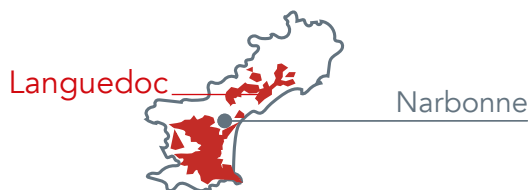
Hampton Water es un elegante rosado con un hermoso color rosa claro.

Un bouquet de notas de frutos rojos, cítricos y especias. Una hermosa mineralidad con un carácter fresco e intenso.



Encépagement

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah



Servir a 10°C como aperitivo o con ensaladas, sushi y pescado a la parrilla.

<https://www.gerard-bertrand.com/products/hampton-water-vin-rose>



GÉRARD BERTRAND