

HAMPTON WATER



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

AOP Languedoc Syrah Cinsault Mourvèdre
Grenache



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe de couleur rose saumon de faible intensité. Nez exhalant des notes fruitées, florales et minérales. Laissez-vous charmer par ce rosé possédant une très grande fraîcheur. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de fruits rouges, de mandarine, de pêche blanche et de fleurs. La bouche d'une texture souple se termine dans une finale soutenue.

DESCRIPTION

Fruit de la collaboration de Jon Bon Jovi et Gérard Bertrand, Hampton Water capture l'art de vivre et la convivialité communs aux Hamptons et au Sud de la France.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les différents cépages sont récoltés séparément dans l'objectif d'arriver à une maturité optimum pour chacun. Les vinifications sont de fait 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 débourbés plus ou moins 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 sont élevés 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.

* ACCORD MET ET VIN *

A servir à 11°C en apéritif, avec salades, sushis, poissons grillés