Hampton Water Bubbly, Rosé Brut, VDF



Voilà un Brut Rosé audacieux né de l'union entre Jon Bon Jovi, Jesse Bongiovi et Gérard Bertrand. Ce pétillant festif, conçu pour égayer chaque moment, marie l'énergie rock des Hamptons à l'art de vivre méditerranéen.

Origine: Bien que ses raisins proviennent des vignobles ensoleillés du Languedoc, baignés par le climat méditerranéen et cultivés sur des sols argilo-calcaires, ce vin ne peut revendiquer l'AOP Languedoc, car les vins mousseux n'y sont pas autorisés par le cahier des charges. C'est donc en Vin de France qu'il s'exprime, libéré des contraintes, pour offrir une effervescence unique et un style résolument moderne.

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont pressés rapidement pour préserver leur fraîcheur. Après un débourbage minutieux, les jus subissent une première fermentation à basse température, suivie d'une prise de mousse en cuve close, selon la méthode traditionnelle des vins effervescents. Un élevage de 4 mois, dont une partie sur lies fines, affine ses arômes et sa texture, tandis que l'ajout de vins de réserve depuis 2020 enrichit sa complexité et sa persistance en bouche.

Dégustation: Sa robe rose pâle, délicate et lumineuse, laisse échapper un nez vibrant où éclatent des arômes de fraise fraîche, de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, cet effervescent Brut Rosé surprend par sa fraîcheur pétillante, son équilibre entre acidité vive et rondeur fruitée, et une finale persistante, portée par des bulles fines et élégantes.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Ce Brut Rosé effervescent est le complice idéal des apéritifs dynamiques et des repas légers. Il sublime les sushis, les huîtres, les tartares de poisson, ou encore les salades estivales agrémentées de fruits de mer et les desserts aux fruits ruges ou au citron.