# Hampton Water Bubbly, Rosé Brut, VDF




*Dit is een gedurfde Brut Rosé, ontstaan uit de samenwerking tussen Jon Bon Jovi, Jesse Bongiovi en Gérard Bertrand. Deze feestelijke mousserende wijn, ontworpen om elk moment op te vrolijken, combineert de rockenergie van de Hamptons met de mediterrane levensstijl.*

**Oorsprong:** Hoewel de druiven afkomstig zijn uit de zonnige wijngaarden van de Languedoc, waar ze profiteren van het mediterrane klimaat en worden geteeld op klei-kalkbodems, kan deze wijn geen aanspraak maken op de AOP Languedoc, omdat mousserende wijnen volgens het productdossier niet zijn toegestaan. Hij wordt dus als Vin de France op de markt gebracht, vrij van beperkingen, en biedt een unieke sprankeling en een resoluut moderne stijl.

**Druiven:** Pinot Noir, Chardonnay, Grenache Noir

**Vinificatie:** De druiven worden op het moment van optimale rijpheid geoogst en snel geperst om hun frisheid te behouden. Na een zorgvuldige klaring ondergaan de sappen een eerste gisting bij lage temperatuur, gevolgd door een schuimvorming in gesloten tanks, volgens de traditionele methode voor mousserende wijnen. Een rijping van 4 maanden, waarvan een deel op fijne droesem, verfijnt de aroma's en textuur, terwijl de toevoeging van reservewijnen sinds 2020 de complexiteit en persistentie in de mond verrijkt.

**Degustatie:** De delicate, heldere lichtroze kleur gaat gepaard met een levendige neus waarin aroma's van verse aardbeien, grapefruit en witte bloemen tot uiting komen. In de mond verrast deze bruisende Brut Rosé door zijn sprankelende frisheid, zijn evenwicht tussen levendige zuurgraad en fruitige rondheid, en een aanhoudende afdronk, gedragen door fijne, elegante bubbels.

**Ideale serveertemperatuur:** 6-8 °C

**Combinatie gerechten:** Deze bruisende Brut Rosé is de ideale begeleider van dynamische aperitieven en lichte maaltijden. Hij past uitstekend bij sushi, oesters, vistartaar, zomerse salades met zeevruchten en desserts met rode vruchten of citroen.