

# Hampton Water rosé Gérard Bertrand 0.75 l

» Vína



  
GÉRARD BERTRAND



Kód produktu

F0700495

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Grenache a Cinsault, Mourvedre a Syrah vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Languedoc Roussillon - suché

Hampton Water vyrábí vinařství Gérard Bertrand ve spolupráci s Jonem Bon Jovi a jeho synem Jesse Bon Jovi, od kterého nápad dělat toto víno vznikl. Ve vůni jsou jemné tóny jahod a citrusů. Víno je svěží s výraznou a příjemnou minerálností, s jemnými tóny jahod a citrusů s nádechem koření. Krásný, dlouhý závěr je výsledkem pečlivého zrání v nových sudech z francouzského dubu. Skvěle se hodí jako aperitiv k předkrmům, grilovačkám, vegetariánským jídlům nebo jako víno, které nesmí chybět na žádné párty.

Hampton Water je osvěžující a výrazné víno, které zachycuje podstatu francouzského Středomoří. Jedinečná směs odrůd se spojila a vytvořila suché, lososově růžové víno se středně květinovou, ovocnou a minerální vůní. Štíhlá textura vína je dokonale vyvážena krásnou mineralitou, výsledkem je svěží a intenzivní charakter, který z něj dělá ideálního společníka pro veselé chvíle.

Víno zraje ve francouzských dubových sudech, čímž umocňuje svůj svěží a živý charakter s výraznou mineralitou a dlouhotrvajícím závěrem. Intenzivní vůně červeného ovoce, citrusových plodů a koření z něj činí dokonalé víno, které můžete sdílet s přáteli a dodávají každému setkání nádech sofistikovanosti. Ať už si vychutnáváte lehké občerstvení, saláty nebo mořské plody, Hampton je všestranné víno, které doplní širokou škálu jídel.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
Skladem

# Hamton Water rosé Gérard Bertrand 0.75 l

» Vína

## Popis

Nápad vznikl u Jesseho a jeho kamaráda Aliho v Hamptonu v New Jersey. Jon Bon Jovi a jeho syn Jesse Bongiovi pak společně s Gérardem Bertrandem vytvořili společnou vizi s cílem vytvořit jedinečné rosé a spojit v sobě podstatu uvolněného životního stylu Hamptonu v USA a pobřeží jižní Francie. Víno je svěží s výraznou a příjemnou minerálností, s jemnými tóny jahod a citrusů s nádechem koření. Krásný, dlouhý závěr je výsledkem pečlivého zrání v nových sudech z francouzského dubu. Toto rosé je krásně vyvážené a hodí se ke každé příležitosti a radosti ze života. Georges Bertrand, otec Gérarda, byl v 70. letech vizionářem a průkopníkem výroby kvalitních vín v Languedocu. Jeho vášeň k vínu a nadšení pro inovace byly základem k vybudování moderního vinařství. Již od roku 1975 se na výrobě vína podílel jeho syn Gérard, který se po nenadálém úmrtí otce, v roce 1987, ujímá vedení. Po ukončení své ragbyové kariéry v roce 1992 se již naplno věnuje vedení firmy. Gérard hned od začátku poznal, že se musí přizpůsobit vývoji trhu - zaměřil se na produkci výrazných, harmonických a elegantních vín. Gérard Bertrand je dnes vedoucí postava celého Languedocu. Z podděděného vinařství o rozloze 40 hektarů dnes vybudoval kolos specializující se na špičkovou, premiová vína čítající 11 usedlostí a celkem více než 600 hektarů. Když roku 1999 koupil v sousedství dnešní Clos d'Oru jinou usedlost, všimnul si již tehdy unikátní polohy této vinice. Nicméně k realizaci tohoto projektu, rekonstrukci budov a vybudování špičkového vinařství potřeboval 15 let...Vize vytvořit největší Grand cru Languedocu zde však byla již od počátku. Clos d'Oru je vinařství bez kompromisů. Vinice se nachází na geologickém zlomu, uprostřed vinohradu dochází ke změně podloží. Na vinici nikdy nevidíte traktor, vše probíhá ručně. Maximálně s pomocí zvířat a to ne koní, ale mul. Vše je podřízeno vizi biodynamického vinařství, které maximálně pečuje o minimální zásahy do vína během jeho pěstování a výroby. Biodiverzita je dalším heslem vinařství. Péče nejen o révu, ale celou krajinu včetně všech rostlin patřících k tomuto terroir jižní Francie. Důležitým faktorem pro získání kvalitních hroznů na vinici je právě terroir - podloží. To je zde částečně kamenité a v druhé části přibývá jílu. Právě mineralita kamenů dodává zdejším vínu na mohutnosti a strukturovanosti chuti. V neposlední řadě se Gérard Bertrand snaží zakomponovat do výroby vína a pěstování hroznů i další faktory jako třeba vliv měsíčních fází. Dle lunárního kalendáře pozoruje vliv na chování révy a dalších rostlin v okolí a podle toho probíhají i rozhodování o pracích na vinicích. Samotné zpracování hroznů a výroba vína je na jednu stranu jednoduchá a přímá, na druhou stranu velmi moderní. V komorním vinařství se vyrobí pouze 10 tis. lahví, takže výroba může být považována za skutečnou ruční práci. Ze 4 používaných odrůd se vytvoří 6-8 cuvée, které se po ročním zrání na sudech scelují podle požadované podoby. Každá ze 4 hlavních odrůd přináší vínu své osobní kouzlo, mohutný Carignan s tóny divokosti, Grenache ovocnost a pitelnost zároveň s mohutným tělem, Mourvedre kořenitost a Syrah elegancí kombinující s dotekem ovoce a divokosti zároveň. Díky kvalitním vínům a „férové“ ceně uspěl velmi rychle. Základ tohoto úspěchu je přesto jednoduchý: respekt k regionu, zodpovědná práce ve vinicích, kvalitní surovina, kontrolované výnosy, optimální zralost hroznů, ruční sběr hroznů a zrání v sudech respektující harmonii a osobitost každého cuvée. Gérard svým myšlením pokračuje ve vizionářství svého otce: „Pokud dnes vysadím vinice, udělám to pro svoje děti“. Dnes obhospodařuje vinice na pěti významných vinařstvích (Château L' Hospitalet, Domaine de Villemajou, Château Laville Bertrou, Domaine Cigalus, Domaine de L' Aigle) a vyváží víno do více než 40 zemí světa. Gérard Bertrand získala prestižní ocenění "Vinařství s nejlepším poměrem ceny a kvality ve Francii" od Wine Spectatoru.

## Hlavní parametry

Značka	Gérard Bertrand
Původ	Francie, Languedoc & Roussillon
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	2021
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Cinsault, Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrodné víno révové
Výrobce	Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet, Route de Narbonne Plage 11100 Narbonne, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.