



www.francisfordcoppolawinery.com

Claret - 2018

Appellation : Californie

Cépage : 85% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 1% Petit Syrah et 1% Merlot

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 12 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Depuis sa création, le Claret est la pièce maîtresse de la Diamond Collection. Élaboré comme un assemblage de style Bordeaux, le millésime 2018 reflète la diversité des vignobles, où les sols apportent une complexité unique. Ce vin intense et séduisant dévoile des arômes d'anis et de caramel, suivis de saveurs de myrtille, de café rôti, de moka, de cassis et de tabac léger. Un vin riche, aux tanins soyeux et au caractère raffiné, avec une finale longue et pleine.

Le domaine

Fondé par le légendaire cinéaste Francis Ford Coppola, le domaine est né de son amour pour le vin et de souvenirs familiaux. En 1974, Coppola acquiert une propriété historique à Rutherford, en Napa Valley, avec les bénéfices du Parrain. Son premier millésime, Rubicon, lancé en 1985, devient rapidement une référence parmi les grands Cabernets californiens. En 2006, il inaugure une seconde winery à Geyserville, dans la région de Sonoma, dédiée à l'œnotourisme et à une production plus large. Avec des gammes emblématiques comme la Diamond Collection, Coppola conjugue tradition, qualité et accessibilité, incarnant l'élégance du vin californien.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : anis et caramel suivis des notes empyreumatiques.

En bouche, opulent aux tanins soyeux et au caractère raffiné, avec une finale longue et enveloppante.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Côte de bœuf grillée

Risotto aux cépes

FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 14%

pH: 3.59

Acidité Total : 6.0 g/L