



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH: 3.62

Acidité Total : 6.0 g/L

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Sonoma County - États-Unis



www.francisfordcoppolawinery.com

Eleanor - 2018

Appellation : Sonoma County

Cépage : 55% Cabernet Sauvignon, 32% Syrah , 6% Malbec, 4% Petit Syrah et 3% Cabernet Franc

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 15 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Le millésime 2018 d'Eleanor, similaire au célèbre Penfold's Grange d'Australie, est un assemblage puissant de Sonoma. Cette cuvée unique se distingue par sa profondeur exceptionnelle et sa complexité, offrant un potentiel de garde remarquable.

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 : Noix grillées, chocolat et moka, accompagné de subtiles notes d'épices, de tabac et de vanille.

En bouche, une structure à la fois robuste et soyeuse, avec une finale longue et concentrée qui laisse une impression élégante et chaleureuse.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

Accords

Ragoût d'agneau aux épices

Filet mignon en croûte d'herbes