



FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Paso Robles - États-Unis

www.francisfordcoppolawinery.com



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool: 13.5%

pH: 3.70

Acidité Total : 6.1 g/L

Diamond Paso Robles - 2019

Appellation : Paso Robles

Cépage : 89% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Petit Syrah et 1% Tannat

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 10 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Les raisins proviennent de l'appellation Paso Robles, célèbre pour sa diversité de paysages, de sols et de microclimats, qui donne naissance à un Cabernet Sauvignon riche et puissant. De petites quantités de Petit Verdot et de Petite Sirah sont intégrées à l'assemblage, apportant épices, couleur et concentration, ce qui enrichit le profil du vin et lui confère une texture soyeuse et un caractère sophistiqué.

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 : Fruits noirs, café, amande et vanille se mêlent harmonieusement.

En bouche, les fruits mûrs et concentrés rencontrent un bois toasté subtile, offrant une texture opulente et une finale longue et épicee.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Steak grillé aux herbes

Carré d'agneau aux épices