



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 14%

pH: 3.62

Acidité Total : 6.0 g/L

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Sonoma County - États-Unis



www.francisfordcoppolawinery.com

Director's Cut - 2019

Appellation : Sonoma County

Cépage : 87% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc, 2% Syrah et 2% Petit Syrah

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 15 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Le Cabernet Sauvignon Director's Cut reflète l'exceptionnel terroir de Sonoma County, où des conditions climatiques uniques permettent d'élaborer un vin à la fois puissant et raffiné. Avec son étiquette distinctive inspirée du Zoetrope, il incarne l'engagement de la marque envers l'innovation et l'excellence, offrant une expérience de dégustation complexe et mémorable.

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 : Cacao, épices et moka avec une chêne bien intégrée

En bouche, ce vin présente une texture veloutée, soutenue par une belle concentration de fruits. Sa finale est longue et enveloppante, laissant une impression chaleureuse.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Ribs de porc sauce barbecue

Steak de wagyu