



FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Sonoma- États-Unis

www.francisfordcoppolawinery.com



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH: 3.56

Acidité Total : 5.4 g/L

Director's Cut - 2021

Appellation : Sonoma

Cépage : 99.8% Chardonnay et 0.2% autres

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 9 mois en fût de chêne français, dont 35% neuf

Un mot sur la cuvée

Le Chardonnay Director's Cut révèle toute la richesse des microclimats de Sonoma, offrant une complexité et une finesse exceptionnelles qui le rendent parfait pour accompagner les mets les plus raffinés et figurer sur les cartes des vins d'exception.

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 : Pomme jaune, ananas, légères notes beurrées, vanille.

En bouche, dévoile une texture crémeuse et équilibrée, avec une finale longue et élégante.

Conseils

T° de Service : 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Risotto aux crevettes

Pâtes à la crème et aux champignons