



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 15%

pH: 3.58

Acidité Total : 6.5 g/L

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Alexander Valley - États-Unis



www.francisfordcoppolawinery.com

Archimède- 2021

Appellation : Alexander Valley

Cépage : 93,8% Cabernet Sauvignon, 4,4% Malbec, 1,6% Petit Verdot et 0,2% autres cépages

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 20 mois en fût de chêne français, dont 80% neuf

Un mot sur la cuvée

Produit à partir de raisins provenant de trois vignobles d'altitude dans l'Alexander Valley, ce cabernet sauvignon d'exception bénéficie d'un ensoleillement prolongé et de nuits tempérées, favorisant une maturation lente et régulière. Les raisins sont sélectionnés sur les lots les plus qualitatifs de la vendange 2021, année fraîche puis tempérée, permettant un fruit concentré et aromatique. L'élevage s'effectue 20 mois en barriques de chêne français (80% neuves), donnant au vin structure, profondeur et élégance, avec un style opulent, complexe et de grande garde. Production limitée à 1 568 caisses.

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 : Arômes intenses de myrtille, cassis, caramel et toffee, complétés par des notes épicées de poivre blanc et anis.

En bouche, structure pleine et veloutée, tannins fins et bien intégrés, saveurs de prune, chocolat noir, tabac et épices, finale longue et sophistiquée.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

Accords

Côte de bœuf grillée aux herbes, jus réduit

Filet mignon en croûte d'herbes