

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Coppola, Director's Cut
Pinot Noir Sonoma
Coast AVA 2022

35,75\$

* Prix de détail suggéré

FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY

 Durable

	Code produit	14713415
	Prix licencié	30.87\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Francis Ford Coppola a été initié à la viticulture pendant son enfance à New York ; son grand-père et ses oncles fabriquaient du vin dans leur cave à partir de raisins qu'ils faisaient venir de Californie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cerises noires mûres, groseilles, riches épices de boulangerie, prune

NOTES SUR LE PRODUIT

Le climat de la vallée de la rivière Russe est fortement influencé par le brouillard qui arrive chaque soir depuis l'océan Pacifique tout proche.

Cette couche marine refroidit les vignobles de la journée de 35 à 40 degrés, créant ainsi des conditions pour que les raisins puissent mûrir lentement et de conserver leur acidité naturelle pour un meilleur équilibre.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vins "Director's Cut" sont le fruit d'un travail de recherche spécifique à l'appellation. Sélection méticuleuse des fruits et de nombreux essais d'assemblage afin de capturer les nuances distinctes des microclimats de Sonoma dans un style très raffiné, bine adapté à la fine cuisine et aux cartes de vins de qualité supérieure.

