

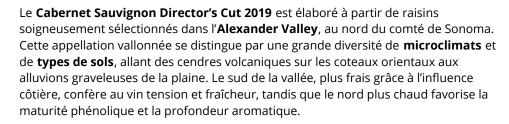
Inspiré du cinéma, ce vin d'auteur incarne l'élégance du Cabernet de la Côte Ouest, soutenue par un <u>élevage maîtrisé</u> et une sélection parcellaire rigoureuse.

COPPOLA WINERY

Director's Cut Cabernet Sauvignon 2019

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



La vendange 2019 a bénéficié d'un **début de saison frais**, suivi d'un été modéré, sans excès de chaleur. Ce climat équilibré a permis une **maturation lente et homogène**, essentielle à la préservation de l'acidité et au développement optimal des arômes et tanins. Chaque parcelle a été vinifiée séparément, contribuant à la complexité et à la précision du vin final.



Le vin est un assemblage de **86 % Cabernet Sauvignon**, **4,4 % Petit Verdot** et **9,6 % d'autres cépages rouges**. Chaque lot a été fermenté de façon autonome, puis élevé pendant **24 mois**, dont **50 % en fûts de chêne neufs** avec **10 % de chêne américain**. Ce long élevage confère au vin une texture soyeuse, des arômes toastés subtils et une grande capacité de garde.

De nombreuses **épreuves d'assemblage** ont été réalisées pour affiner l'équilibre final, garantissant un vin structuré, expressif et parfaitement harmonisé. Le résultat est une cuvée complexe, aux multiples couches aromatiques, reflétant fidèlement la richesse du millésime et la diversité des terroirs.



Alcool :14,50 %

Composition: 86% Cabernet Sauvignon, 0% Petit Verdot







Director's Cut Cabernet Sauvignon 2019

Notes de Dégustation

- Robe: Grenat profond aux reflets pourpres.
- Nez: Expressif, dominé par des arômes de mûre, cassis, vanille, cannelle et épices douces.
- Bouche : Riche et ample, portée par des saveurs de cerise noire, mûre juteuse, anis étoilé et noix de coco toastée. Tanins souples, structure généreuse et finale persistante sur les épices et les fruits noirs.

Le saviez-vous?

La gamme **Director's Cut** rend hommage à la carrière cinématographique de **Francis Ford Coppola**. Chaque étiquette en spirale s'inspire des **bandes de Zootrope**, un dispositif précurseur du cinéma. Les motifs sont tirés de la collection personnelle du réalisateur, faisant de chaque bouteille une œuvre d'art aussi bien visuelle que gustative.

Idées d'accords mets et vins

- **Filet de bœuf grillé au jus corsé** : structure tannique et intensité fruitée se marient parfaitement.
- Joues de bœuf braisées et polenta crémeuse : équilibre entre richesse de la viande et notes épicées du vin.
- Burger végétarien aux champignons portobello et gouda fumé : harmonie entre umami et toasté.
- Tarte chocolat noir et cerises noires : un accord dessert raffiné pour prolonger le plaisir.



