













# FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

## FRANCIS FORD COPPOLA *Presents Rosso Classico* 2012

0,00\$\*

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	80606
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Speculative
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Californie
	Cépage(s)	Zinfandel 29%
	Cépage(s)	Syrah 25%
	Cépage(s)	Petite Sirah 25%
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 21%
	Pourcentage d'alcool	13.4%
	Couleur	Rouge

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au sein de la famille Coppola, la vinification est une tradition qui perdure depuis plusieurs générations. Agostino Coppola, le grand-père de Francis Coppola, faisait son vin dans le sous-sol de son immeuble résidentiel à New York à l'aide de cuves en béton qu'il avait lui-même conçues.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin arbore une robe rouge grenat. Le nez exprime des arômes de cerise et de cassis ainsi que de douces notes de chêne. La bouche dévoile des saveurs de petits fruits, de prune et d'épices. Le Rosso 2013 offre une délicieuse texture, des tanins souples et des saveurs parfumées de baies acidulées et juteuses, de cerises et d'épices. Un vin bien équilibré et très polyvalent sur le plan culinaire.

### NOTES VITICOLES

Le millésime 2013 a été une année fraîche, offrant des rendements plus faibles que la normale. L'avantage associé à une quantité de fruit inférieure sur les vignes réside dans le fait que les raisins développent des arômes plus intenses et des saveurs complexes.

### VINIFICATION

Les raisins de ce Rosso sont cultivés dans la région de Lodi, où les journées chaudes et ensoleillées cèdent la place à des après-midis et à des soirées fraîches. Cette différence de températures ralentit le mûrissement et permet aux raisins d'acquérir plus de dimension. La complexité des arômes du Rosso est le résultat d'un assemblage de différents cépages : le zinfandel et la syrah.

#### DANIEL STIEFVATER

(778) 679-2969

Gestionnaire des ventes :  
Colombie-Britannique

#### JADE HALLETT

(778) 984-4111

Représentante des ventes -  
Région de l'Okanagan

#### NEIL PUNSHON

(778) 331-8952

Gestionnaire des Ventes  
Ouest du Canada - Liquid Art

#### KATHRYN LEE

(778) 822-0899

Représentante des ventes -  
Vancouver et Mainland, CB

#### ERIN ANGEL

(604) 250-5064

Représentante des ventes -  
Nord de Vancouver / Whistler

#### KRIS DE RUITER

(250) 532-2527

Représentante des ventes -  
Île de Vancouver



TRIALTO

Wines of People, Place and Time