

# FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Sonoma County - États-Unis



-----  
[www.francisfordcoppolawinery.com](http://www.francisfordcoppolawinery.com)

## Diamond Collection Chardonnay - 2021

**Appellation :** California

**Cépage :** 99.4 % Chardonnay et 0.6 autres

**Terroirs :** Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

**Région :** Californie

**Élevage :** 8 mois en fût de chêne français et américain

FRANCIS FORD  
**COPPOLA**  
WINERY

## Un mot sur la cuvée

Ce Chardonnay, issu de raisins cultivés à travers la Californie. L'assemblage harmonieux des terroirs californiens lui confère une grande polyvalence, le rendant parfait pour toutes les occasions. Le millésime 2021 a débuté dans des conditions fraîches et sèches, avec un climat fluctuant, mais des températures plus douces ont ensuite favorisé une récolte équilibrée, donnant naissance à des vins concentrés, riches et expressifs en saveurs.

## 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 : de fruits à noyau, d'épices et de chêne toasté avec une touche vanillé

En bouche, une texture crémeuse et équilibrée, suivie d'une finale longue et harmonieuse.

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

### Accords

Côtes de porc rôties

Pâtes au pesto



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH: 3.3

Acidité Total : 5.2 g/L