



FRANCIS FORD  
**COPPOLA**  
WINERY



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH: 3.72

Acidité Total : 5.3 g/L

## FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Santa Barbara - États-Unis



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

### Diamond Santa Barbara - 2020

**Appellation :** Santa Barbara

**Cépage :** 97% Pinot Noir et 3% Petit Syrah

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

**Région :** Californie

**Élevage :** 7 mois en fût de chêne français (30%) et neutres (70%)

### Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir est cultivé dans une appellation unique où la chaîne de montagnes côtières change d'orientation, la brume matinale prolonge la saison de croissance, favorisant une acidité naturelle et une concentration riches. Ce Pinot Noir offre de la finesse avec sa texture soyeuse et ses arômes complexes de cerises noires mûres, d'amandes grillées et de notes florales.

### 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 cerises noires mûres et de cassis se mêlent subtilement aux notes grillées d'amandes et aux touches florales délicates.

En bouche, ce vin se distingue par une texture soyeuse et une grande finesse.

### Conseils

T° de Service : 15 ° C

Potentiel de garde : 8 ans

### Accords

Coq au Vin

Poulet rôti