



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH: 3.65

Acidité Total : 4.4 g/L

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Sonoma County - États-Unis



www.francisfordcoppolawinery.com

Diamond Collection Chardonnay - 2023

Appellation : California

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 7 mois en fût de chêne français et américain

Un mot sur la cuvée

Ce Chardonnay provenant de Monterey, une région au climat frais qui donne des vins bien équilibrés, élaboré à partir de raisins cultivés à travers la Californie. Le millésime 2023, marqué par un été doux et idéalement tempéré, donne naissance à un vin aux arômes envoûtants de fruits à noyau, d'épices et de chêne grillé, avec des saveurs gourmandes de melon, vanille et agrumes.

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

Poulet grillé