



FRANCIS FORD
COPPOLA
WINERY



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH: 3.67

Acidité Total : 5.9 g/L

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Santa Barbara - États-Unis



www.francisfordcoppolawinery.com

Diamond Santa Barbara - 2021

Appellation : Santa Barbara

Cépage : 94,1 % Pinot Noir, 5,7 % Syrah, 0,2 % autres

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

Issu de l'appellation unique de Santa Barbara, où la chaîne côtière s'oriente de l'est à l'ouest, le 2021 Diamond Collection Appellation Series est un Pinot Noir raffiné, enrichi d'une touche de Syrah, qui allie finesse, textures soyeuses et concentration aromatique. La brume matinale prolonge la saison de croissance, préservant l'acidité naturelle et intensifiant la richesse des fruits, pour un vin élégant, structuré et immédiatement séduisant.

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 : arômes séduisants de fraise mûre et vanille, enrichis de notes de bois toasté, évoquant une élégance gourmande.

En bouche, dense et chaleureux, soutenues par une structure harmonieuse et une finale longue et expressive.

Conseils

T° de Service : 15 ° C

Potentiel de garde : 8 ans

Accords

Coq au Vin

Plats aux champignons ou volaille en sauce légère