



Couleur : Rouge

Appellation : California

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Purple Wine Company

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Égrappage. Pressurage lent. Fermentation en cuve inox ouverte.

Élevage : 6 à 8 mois en fûts de chêne français et américain.

Accord vin et mets : Le vin se marie bien avec du saumon grillé ou du thon, du poulet rôti et du filet de porc.

Le domaine :

Cooper Station est une marque de Sonoma Wine Company, basée à Graton en Californie. L'entreprise possède six installations modernes dispersées entre Napa et Sonoma. La Purple Wine Company est la société mère.

Revue de presse :

Natalie Richard, *Le Soleil*, May 2022

Ne vous laissez pas influencer par les quelques grammes de sucre résiduel de plus, le vin est équilibré, bien fruité et ensoleillé, parfait pour un BBQ. Les notes légèrement fumées de ses 6 à 8 mois de barrique donnent à ce pinot noir californien l'expression qu'il faut pour marier le homard cuit, qu'on finit au charbon de bois.

Cooper Station Pinot noir 2019

19,05\$ - 13566281 - 13,5% - 7,3 g/l

<https://www.lesoleil.com/2022/05/12/les-bons-vins-pour-le-homard-737af86159c293fc5d462ca67f7d5863>

Nick Hamilton, *Les conseillers du vin*, Feb 2019

Le vin parfait pour la St-Valentin : un rouge souple, charmeur avec un brin de douceur qui le rend davantage sexy ! Ce beau pinot exprime bien le soleil californien. Nez fruité légèrement confituré

(framboise et cerise). Malgré les quelques grammes de sucre résiduel, ce rouge séduisant demeure équilibré. Compagnon idéal de l'escalope de veau aux champignons, il peut également être apprécié dans la baignoire avec votre partenaire.

<https://lesconseillersduvin.ca/cooper-station-pinot-noir-2015-californie-purple-wine-co/>