



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2011

- **DUBLU AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014
- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Franța, 2015
- **ARGINT** — Vinalies Internationales, 2016
- **BRONZ** - China Wine Awards, Hong Kong, 2015
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine Competition, 2014

MILEZIM 2009

- **86 puncte** Parker, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015
- **AUR** — Concours Mondial du Merlot 2016 si Premiul cel mai bun milezim vechi
- **BRONZ** - China Wine Awards, Hong Kong, 2013

MILEZIM 2008

- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2011

MILEZIM 2007

- **AUR** - Mondial du Merlot 2010, Best Merlot in Romania, Lugano, Elveția, 2010
- **ARGINT** — Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2009
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2010

Gama Prestige — Blue Train

MERLOT

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Merlot

Anul de recoltă: 2017

Alcool: 14,5% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 24,7 hectare cu Merlot, plantate cu o densitate de 5.600 de plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție medie de 6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiti și apoi ținuți la macerare-fermentare în vinificatoare cu piston, timp de doua săptămâni. Vinul s-a maturat la butoaie de stejar francez și american, de prima și de a doua trecere, pe o perioadă de un an.

Note de degustare: Un vin creat în spirit clasic, de la recolta redusă la 6 tone/ha la anul petrecut în butoaie de stejar francez, urmat de o perioadă de un an de învechire la sticlă, pentru integrarea aromelor dobândite din contactul cu lemnul. Rezultatul este un vin corpolent, sobru, cu o aroma dominantă de fructe de pădure, ascuțimi de ierburi aromatice, totul învelit în aroma inconfundabilă de lemn și vanilie a unui vin baricat. Gustul dezvăluie o structură complexă a vinului, cu aromele de fruct completate de nuanțe subtile de lemn prăjit, condiment și lemn dulce.

Temperatura recomandată de servire: 16°C - 18°C. Este necesară deschiderea sticlei cu o jumătate de oră înainte de servire și ca vinul să fie decantat. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.