



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

- **ARGINT** - Chardonnay du Monde, Franța, 2020

MILEZIM 2016

- **ARGINT** - Chardonnay du Monde, Franța, 2019

MILEZIM 2014

- **ARGINT** - Chardonnay du Monde, Franța, 2020

MILEZIM 2013

- **ARGINT** – Vinalies Internationales du Vin, Paris, 2014
- **ARGINT** - Chardonnay du Monde, Franța, 2014
- **BRONZ** – International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014
- **METIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2014

MILEZIM 2011

- **AUR** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **AUR** – Concours Mondial de Bruxelles, Slovacia, 2013
- **AUR** - Los Angeles International Wine Competition, 2013
- **ARGINT** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014
- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Franța, 2013
- **ARGINT** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2013
- **ARGINT** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **ARGINT** - Chardonnay du Monde, Franța, 2016
- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2013
- **BRONZ** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2012
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2012

MILEZIM 2009

- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Franța, 2011
- **ARGINT** - Chardonnay du Monde, Franța, 2017
- **MENTIUNE** – Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2011

Gama Prestige — Blue Train

CHARDONNAY

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate : Chardonnay

Anul de recoltă : 2017

Alcool : 12,5 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 35,3 hectare cu Chardonnay, plantate cu o densitate de 5.500 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție medie de 8 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiti și s-au ținut la macerare peliculară la temperaturi de 8°C - 10°C, timp de 12 ore. A urmat apoi o presare ușoară și o fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată, între 12°C – 17°C. Vinul s-a maturat pe drojzii fine, în butoaie de stejar frantuzesc și în cisterne de inox, pentru o perioadă de 6-8 luni.

Note de degustare: Un Chardonnay clasic, ca intenție și realizare: struguri presați ușor, fermentație lungă, maturare pe drojzii fine, totul pentru a obține un ansamblu echilibrat, complex și corpolent. Aromele complexe sunt dominate de fructe și completate de nuanțe secundare de unt, alune proaspăt prăjite și flori de anisă. Gustativ, este extrem de bogat, aproape greu, cu o structură solidă de fructe și unt, terminate într-un postgust amplu și de durată.

Temperatura recomandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.