



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2018

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2020
- **ARGINT** – Vinalies Internationales, Franta, 2020

#### MILEZIM 2017

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2019
- **AUR** – VinaliesInternationales, Franta, 2019
- **AUR** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo , 2019

#### MILEZIM 2016

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018
- **ARGINT** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo , 2018
- **ARGINT** – VinaliesInternationales, Franta, 2018

#### MILEZIM 2011

- **88 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **AUR** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **AUR** - Challenge International du Vin, Franța, 2013
- **AUR** - ConcoursMondial de Bruxelles, Slovacia, 2013
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco , 2015
- **ARGINT** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2015
- **ARGINT** - Best in Glass Wine Challenge, SUA, 2013
- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2014
- **BRONZ** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2013
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine Competition, 2013
- **BRONZ** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2015
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2015
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2013

## Minima Moralia

### ONOARE

**Tipul vinului:** Cupaj Alb, sec

**Varietate:** Fetească Albă, Chardonnay baricat și nebaricat, Sauvignon, Pinot Gris

**Anul de recoltă:** 2018

**Alcool:** 12,5 % vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 14,6 hectare de Fetească Albă, 35,3 hectare de Chardonnay, 27,3 hectare de Sauvignon și 13 hectare de Pinot Gris, plantate cu o densitate de 5.000 – 5.600 de plante la hectar. Dispunerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol argilo-calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu.

**Metoda de vinificație:** Strugurii s-au cules mecanizat, noaptea. Pentru Sauvignon și Pinot Gris s-a făcut presare directă, iar pentru Chardonnay și Feteasca alba s-a ales macerarea peliculară timp de 12 ore. O parte din Chardonnay s-a maturat la butoaie de stejar francez, noi și de a doua trecere, timp de 6 luni. Pentru restul varietăților, maturarea s-a făcut la cisterne de inox, pe drojdii fine.

**Note de degustare:** Un cupaj "alchimic", însă unul care tine cont de regulile eterne care creau, în vremurile trecute, ceea ce se numea "sortiment regional". S-a născut astfel un vin al carui debut olfactiv este exploziv, cu arome initiale de polen, flori uscate, soc, fan și vanilie. După aerisire, aromele sunt dominate de miere, pulpa de fructe și salcam. Gustativ, confirmă complexitatea aromelor. Un element central, fructozitatea, este învelit de senzații extreme, pe de o parte de o aciditate ridicată, pe de altă parte de arome de vin matur – unt și vanilie, cuprinse într-un corp solid, rotund, cu senzații glicerice.

**Temperaturărecomandată de servire;** 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.

