



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2018

- **AUR** – Sakura “Japan Women’s Wine Awards”, Japonia, 2020

MILEZIM 2017

- **AUR** - Mondial du Sauvignon, Bordeaux , 2019
- **ARGINT** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2019

MILEZIM 2014

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2015
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine Competition , 2015
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2015

MILEZIM 2013

- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2014
- **ARGINT** – Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2014
- **ARGINT** - Mondial du Sauvignon, Bordeaux , 2014
- **BRONZ** - China Wine Awards, Hong Kong , 2014
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine Competition, 2014
- **BRONZ** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2014
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie , 2014

MILEZIM 2011

- **AUR** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2013
- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2012
- **ARGINT** - Mondial du Sauvignon, Bordeaux, 2013
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2013
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2012
- **ARGINT** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **ARGINT** - Mondial du Sauvignon, Bordeaux, 2012
- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Franța, 2012
- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2012
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie , 2012

MILEZIM 2010

- **ARGINT** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2011

MILEZIM 2009

- **AUR** – Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2010
- **BRONZ** - International Wine & Spirits Competition, Marea Britanie, 2010
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2010
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2010

Gama Prestige — Blue Train

SAUVIGNON BLANC

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Sauvignon Blanc

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 12,5 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 27,3 hectare cu Sauvignon Blanc, plantate cu o densitate de 5.000 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, s-au zdrobit și s-au presat la presiuni mici. Mustul astfel obținut s-a limpezit natural, la temperaturi de 8°C - 10°C, timp de 48 de ore. A urmat apoi o fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată, între 15°C - 18°C, timp de 21 - 30 de zile. Vinul s-a maturat pe drojdii fine, timp de 3-5 luni.

Note de degustare: Un Sauvignon Blanc clasic, puternic și expresiv. Maturarea în cisterne, pe drojdii fine, dublata de o fermentare lungă, a conferit acestui vin o paletă seducătoare de nuanțe, de la notele obișnuite, ierboase și de soc, la cele de fructe exotice și piersici, atât olfactiv, cât și gustativ.

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