



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2020

- **ARGINT 83 puncte** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2022
- **AUR** - International Challenge Gilbert&Gaillard, Franta 2022

MILEZIM 2019

- **AUR** – Sakura “Japan Women’s Wine Awards”, Japonia, 2021

MILEZIM 2014

- **AUR** – Selections Mondiales des Vins, Canada, 2018
- **ARGINT** – Vinalies Internationales, Franta, 2019
- **ARGINT** – Los Angeles Interational Wine Competition, 2018

MILEZIM 2013

- **DIAMANT** – International Gastronomic Wine, Franta, Paris, 2020
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2016
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde Nova de Argint, Monaco, 2016
- **ARGINT** – Los Angeles Interational Wine Competition, 2016
- **BRONZ** – Challenge Intenational du Vin, Franta, 2016
- **MENTIUNE** – Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2016

Gama Prestige

COLECTIA SOIURI RARE

VIOGNIER

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Viognier

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 12,5% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 8 hectare de Viognier, plantate cu o densitate de 5.600 plante la hectare. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru aceasta gama se alege parcele cu o producție medie de 9 - 10 t/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiți 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 13°C – 17°C. O parte din Viognier s-a maturat la butoaie noi de salcâm și stejar, timp de 3-4 luni. Restul de Viognier s-a maturat la cisterne de inox, pe drojdii fine.

Note de degustare: Alături de Chardonnay și Pinot Gris, Viognier este unul dintre puținele soiuri albe capabile să dea naștere unor vinuri seci de mare densitate. Este destul de rar întâlnit ca monocepage, chiar și în zona sa de origine, Valea Rhône-ului, cea mai cunoscută expresie a sa fiind întâlnită în vinurile Condrieu. La Domeniul Coroanei Segarcea, Viognier-ul s-a bucurat de o aclimatizare aproape spontană și a avut rezultate remarcabile încă de la primele recolte. Drept urmare, a fost utilizat în primii ani exclusiv pentru realizarea cupajelor superpremium Principesa Margareta alb și Minima Moralia Sinceritate.

Maturizarea viței-de-vie și recolta implicit mai mare ne-au permis ca, din recolta 2013, să păstrăm o parte din vin pentru gama Prestige. Cu aciditatea și taninurile perfect integrate, acest Viognier este rotund, dens și prietenos, cu aromele provenite din interacțiunea cu lemnul prezente, dar relativ discrete, preferând să-și scoată în evidență aromele native, de fructe albe, cărcei de viță, ba chiar și un pic de citrice (pomelo, grapefruit) în finalul lung și proaspăt.

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