



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2021

DUBLU AUR – Selection Mondial des Vins, Canada 2022

MILEZIM 2020

Nova de Diamant 91 puncte - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2022

DUBLU AUR - International Challenge Gilbert&Gaillard, Franța, 2022

AUR - Concours ELLE a Table, Franța, 2022

ARGINT - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2022

MILEZIM 2018

DIAMANT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2020

ARGINT - Vinalies Internationales, Franța, 2020

MILEZIM 2017

DIAMANT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2019

AUR – Vinalies Internationales, Franța, 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 - Vinalies Internationales, Franța, 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 – Concours Mondial 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: 2021

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 drojii fine.

Note de degustare: Un cupaj "alchimic", însă unul care ține cont de regulile eterne care creau, în vremurile trecute, ceea ce se numea "sortiment regional". S-a născut astfel un vin al cărui 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.

Temperatură recomandată de servire; 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.