



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2018

ARGINT- Chardonnay du Monde, Franța

MILEZIM 2017

ARGINT- Chardonnay du Monde, Franța

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

MENTIUNE - 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: 2020

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 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 12°C – 17°C. Vinul s-a maturat pe drojdii 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 drojdii 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 certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.