



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: 2021

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 drojii fine, timp de 3-5 luni.

Note de degustare: Un Sauvignon Blanc clasic, puternic și expresiv. Maturarea în cisterne, pe drojii 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 certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.