



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2019

DUBLU AUR - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2022

MILEZIM 2014

AUR - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2019

MILEZIM 2013

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2016

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2016

MENTIUNE - Decanter World Wine Awards, 2016

Gama Soiuri Rare

MARSELAN

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Marselan

Anul de recoltă: 2017

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 10 hectare de Marselan, plantate cu o densitate de 5.600 plante la hectare. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru aceasta gama se aleg parcele cu o producție de 6-7 t/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii culeși mecanizat au trecut printr-un proces de macerare-fermentare clasic, în vase de inox, fără o maturare ulterioară în butoaie de stejar.

Note de degustare: Soi relativ nou, creat în 1961, dar impus ca soi valoros abia după 1985, Marselanul s-a născut din încrucișarea controlată a Cabernetului Sauvignon cu Grenache. După replantările din România din perioada 1997-2007, s-a experimentat aclimatizarea acestui soi în mai multe zone din sudul țării, însă, cel puțin până în prezent, pământul și clima Segarcei au fost singurele capabile să-i ofere un cămin bun. Recoltele de o calitate remarcabilă din primii ani au permis crearea unui vin memorabil, Princesea Margareta roșu, primul Marselan 100% din România, a cărui participare la concursurile internaționale a adus un bilanț impresionant de medalii României. Anii de recoltă 2009 și 2010 au adus, de asemenea, struguri importanți pentru realizarea cupajelor Respect și, respectiv, Dăruire din colecția Minima Moralia. În această variantă, neafectată de interacțiunea cu lemnul, caracteristicile strugurelui și felul în care a fost influențat de terroir se fac simțite deplin: fructe roșii și negre, cu o atingere fermă de condimente, final lung și prietenos, cu greutate, dar fără să renunțe la un spirit mai degrabă ludic.

Temperatura recomandată de servire: 14°C-16°C. Este necesară deschiderea sticlei cu o jumătate de oră înainte de servire și ca vinul să fie decantat. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.