



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2020

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

**ARGINT 83 puncte** - Femmes et Vins du  
Monde, Monaco, 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, Franța, 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,  
Franța, 2016

**MENTIUNE** - Decanter World Wine  
Awards, Marea Britanie, 2016

## Gama 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 această gamă se aleg 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 certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.