



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2020

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2023

ARGINT - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2023

MILEZIM 2019

DUBLU AUR - International Challenge

Gilbert&Gaillard, Franța, 2022

AUR - Vinalies@Internationales, Paris 2022

BRONZ - China Wine&Spirits Awards, Hong

Kong, 2022

MILEZIM 2017

ARGINT - China Wine Awards, Hong Kong, 2019

BRONZ - Los Angeles International Wine & Spirits

Competition, 2019

MILEZIM 2016

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2018

MILEZIM 2013

AUR - Selections Mondial des Vins, Canada, 2017

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2017

ARGINT - Concours Mondial de Bruxelles, 2017

MENTIUNE - Decanter World Wine Awards, Marea

Britanie, 2017

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

2018

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

2017

MILEZIM 2009

89 puncte Parker, Wine Advocate nr.205/febr. 2013

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2013

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013

ARGINT - Best in Glass Wine Challenge, SUA, 2013

ARGINT - Vinalies Internationales, Franța, 2012

ARGINT - China Wine Awards, China, 2012

ARGINT - Los Angeles International Wine & Spirits

Competition, 2012

BRONZ - San Francisco International Wine

Competition, 2012

BRONZ - International Wine Challenge, Marea Britanie,

2013

MENTIUNE - Decanter World Wine Awards, Marea

Britanie, 2013

MENTIUNE - International Wine Challenge, Marea

Britanie, 2012

Minima Moralia

RESPECT

Tipul vinului: Cupaj Roșu, sec

Varietate: Cabernet Sauvignon și Marselan

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 41,8 hectare de Cabernet Sauvignon și 10 hectare de Marselan, plantate cu o densitate de 5.000 de plante la hectar. Disponerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol format dintr-un amestec de argilă și pietriș, situat peste un strat calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru aceasta gamă, s-au ales parcelele cu o producție între 5 și 6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat, s-a făcut o macerare-fermentare tradițională în vinificatoare cu piston, urmată de o maturare de 12-18 luni la butoaie de stejar francez și american, de prima și a doua trecere.

Note de degustare: Încă de la primul contact, cupajul dezvăluie profunzime și complexitate, pornind de la arome mature de rom și nucă de cocos, dezvoltându-se apoi în nuanțe de fructe de pădure roșii, miez de nucă verde, alune proaspăt prăjite și condiment. Gustul confirmă pe deplin senzațiile deja ghicite cu fructe roșii în prim plan, însă, cu o sumedenie de nuanțe secundare care aduc tușe fine – cacao, condimente, fructe uscate, dulceață de căpșuni și zmeură bine coaptă. Postgustul extrem de lung și de plăcut este dominat de prospețime.

Temperatură recomandată de servire: 16°C - 18°C. Recomandăm deschiderea sticlei cu o jumătate de oră înainte de servire și decantarea vinului. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.