



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Noble - 2020

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 98% Semillon et 2% Viognier

Terroirs : Sols alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français usagés

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'univers du Noble Semillón 2020 - Sélection de Botrytis, un vin doux naturel qui célèbre plus de 100 ans de tradition viticole dans la vallée du Colchagua. Issu des vignes anciennes de San Carlos, ce vin est un véritable hommage à la richesse de son terroir et à l'art de la vinification

Le domaine

Fondée par la famille Viu en 1935, la marque est d'abord un négociant avant d'acquérir plusieurs vignobles dans la vallée de Colchagua dans les années 1960, devenant un pionnier de la région. Viu Manent se distingue par la préservation des vieilles vignes et l'adéquation entre cépages et terroirs. Le domaine achète également des raisins blancs dans des vallées plus fraîches. Aujourd'hui dirigée par la troisième génération, avec Jose Miguel Viu, Viu Manent combine tradition et modernité, produisant des vins réguliers et des cuvées d'exception

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits à noyau, de miel, de papaye et de notes d'agrumes subtiles

Expressif et rafraichissante qui équilibre parfaitement sa structure, menant à une finale harmonieuse et plaisante

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 6 ans

Accords

Foie gras poêlé

Fromages affinés



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.23

Acidité totale (H2SO4) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 94 g/L