



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

-----  
[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



## Single Vineyard « Loma Blanca » - 2022

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** Carménère

**Terroirs :** Sols granitique

**Région :** Central Valley

**Élevage :** 14 mois dans des fûts de chêne français et en œuf de béton

## Un mot sur la cuvée

Ce Carmenère d'exception, issu du prestigieux vignoble El Olivar dans la Vallée de Colchagua, séduit par son élégance et son authenticité. Cultivées sur des sols granitiques au drainage parfait, les vignes profitent d'un climat idéal qui révèle la richesse aromatique et la profondeur du cépage. Élevé avec soin en fûts de chêne français et en œufs de béton, ce vin offre un équilibre parfait entre fraîcheur, structure et finesse. Une cuvée irrésistible, parfaite dès aujourd'hui ou à savourer d'ici 2031

## 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 : Des arômes de mûre et de baies sauvages, subtilement mêlés à des notes de terre humide et de poivre blanc.

Une bouche fraîche et raffinée, elle séduit par sa structure harmonieuse, portée par des tanins soyeux et bien définis.

### Conseils

T° de Service : 16 - 18° C

Potentiel de garde : 10 ans

### Accords

Magret de canard aux fruits rouges

Filet mignon en croûte d'herbes



## Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.61

Acidité totale (H2SO4) : 3.3 g/L

Sucre résiduel : 2.42 g/L