



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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



## Estate Collection Rosé - 2024

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** Malbec

**Terroirs :** Sols alluviaux et argilo-sableux

**Région :** Central Valley

**Élevage :** En cuve en inox

## Un mot sur la cuvée

Ce Malbec Rosé, issu des sols alluviaux argilo-sableux du vignoble San Carlos, au cœur du Colchagua, séduit par sa robe délicatement pâle et sa fraîcheur éclatante. Les vignes de 19 ans, cultivées sans effeuillage, préservent toute la tension et l'intensité aromatique des fruits. En bouche, l'équilibre parfait entre vivacité et texture soyeuse dévoile des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fraise fraîche. Un rosé de terroir, précis et lumineux, idéal pour accompagner vos moments estivaux.

## 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 : Zestes d'agrumes, fruits blancs et une touche florale raffinée.

La bouche séduit par sa fraîcheur vive, sa tension équilibrée et sa texture soyeuse, avec une finale longue et salivante.

### Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

### Accords

Tartare de saumon

Tabulé aux herbes fraîches et citron



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.21

Acidité totale (H2SO4) : 5.76 g/L

Sucre résiduel : 1.08 g/L