



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Secret - 2024

Appellation : DO Casa Blanca Valley

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols granitiques enrichis de quartz

Région : Central Valley

Élevage : En cuve en inox et 2 mois sur lies.

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée, se distingue par sa fraîcheur éclatante et son caractère minéral, typique des vignobles côtiers de la vallée de Casablanca (11 km de l'océan). Son équilibre entre vivacité et profondeur, accompagné d'une finale persistante, en fait un vin raffiné et harmonieux, idéal pour les amateurs de Sauvignon Blanc complexe et élégant.

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 : Arômes de fruits blancs, suivis d'une subtile note minérale. En bouche, une belle tension vibrante, une structure équilibrée et profonde, suivie d'une finale persistante et agréable.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

Ceviche de merlu à la mangue

Asperges et fenouil grillés



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.14

Acidité totale (H2SO4) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 1.94 g/L