



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Noble Semillon - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 93% Semillón, 7% Viognier

Terroirs : Sols alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 8 mois en fûts de chêne français usagés

Un mot sur la cuvée

Issu des vignobles centenaires de San Carlos, le millésime 2022 se caractérise par sa fraîcheur et son équilibre, offrant une acidité naturelle et un excellent volume en bouche. Les raisins, récoltés à la main à pleine maturité avec plus de 96% de botrytis, ont été pressés en grappes entières, fermentés en cuves inox, puis partiellement élevés 8 mois en barriques françaises usagées, apportant structure et complexité sans notes boisées.

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 : frais et complexe, sur les fruits blancs (poire, fruits à noyau) avec des touches délicates d'agrumes en finale.

Une bouche expressive, avec une acidité vive qui équilibre la structure et une finale généreuse et élégante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 6 ans

Accords

Foie gras ou terrines délicates

Tarte aux pommes



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.25

Acidité totale (H2SO4) : 4.88 g/L

Sucre résiduel : 78 g/L