



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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



## Secret - 2025

**Appellation :** DO Casa Blanca Valley

**Cépage :** 85 % Sauvignon Blanc, 15 % Secreto

**Terroirs :** Sols granitiques enrichis de quartz

**Région :** Central Valley

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

## Un mot sur la cuvée

Issu du secteur Litueche, dans la partie côtière nord du Valle de Colchagua à 18 km de l'océan Pacifique, ce Sauvignon Blanc profite d'un climat tempéré et d'une maturation lente, favorisant l'intensité aromatique et une acidité naturelle soutenue. Le millésime 2025, après un hiver pluvieux suivi d'une saison chaude ponctuée de vagues de chaleur, a produit des raisins concentrés et équilibrés, avec des rendements légèrement réduits. Les grappes ont été égrappées sans foulage, clarifiées, puis fermentées en cuves inox à basse température. L'élevage de deux mois sur lies fines confère au vin texture, complexité et expression pure du fruit.

## 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 : nez expressif, aux arômes délicats de fruits blancs et une subtile note minérale.

En bouche, frais et élégant, doté d'une belle texture et d'une tension vibrante, finale sapide et minérale

### Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

### Accords

Huitres et fruits de mer grillés

Poissons blancs délicats ou ceviche



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.20

Acidité totale (H2SO4) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 1.19 g/L