



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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



## El Incidente - 2018

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** 85% Carménère et 15% Malbec

**Terroirs :** Sols volcaniques et alluviaux

**Région :** Central Valley

**Élevage :** 14 mois environ — 73 % en fûts de chêne français, dont 17 % neufs ; 27 % en œufs béton

## Un mot sur la cuvée

Cuvée d'assemblage haut de gamme, issu des deux vignobles La Capilla et San Carlos. Le millésime 2018, plus frais que la normale, a favorisé une maturation lente, un bel équilibre sucre-acidité et une expression élégante du terroir. Les raisins sont vendangés à la main, triés avec soin, puis vinifiés en petites cuves inox après une macération préfermentaire à froid de 5 jours. L'élevage associe chêne français et œufs béton, afin d'apporter texture, complexité et précision.

## Le domaine

Viu Manent est une maison familiale fondée en 1935, d'abord reconnue sur le marché pour ses Vinos Viu. Son ancrage viticole prend une nouvelle dimension en 1960 avec l'acquisition de trois vignobles à Colchagua, dont San Carlos de Cunaco, berceau de vignes centenaires de Malbec, devenu cépage emblématique du domaine.

Aujourd'hui menée par la troisième génération, Viu Manent affirme une identité fondée sur la précision et une production respectueuse de l'environnement, certifiée vegan. Le domaine s'impose également comme une référence de l'œnotourisme chilien, classé sept années consécutives parmi les World's Best Vineyards et distingué par Tim Atkin 2026 pour la Best Cellar Experience.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Nez ipur et captivant, sur des arômes d'épices exotiques, thé vert, violette, fruits rouges et noirs, avec de fines notes herbacées.

Bouche équilibrée, avec des tanins veloutés, une texture profonde et une finale élégante, vibrante et persistante.

## Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

## Accords

Filet de bœuf, poêlée de champignons et réduction au poivre

Selle d'agneau rôtie, jus aux herbes et épices douces



## Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.56

Acidité totale (H2SO4) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 2.2 g/L