



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Viu 8 Infinito - 2018

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 82% Cabernet Sauvignon, 14% Malbec et 4% Cabernet Franc

Terroirs : Sols limoneux et alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 14 mois dont, 64 % en fûts de chêne français - dont 48% neuf et 36 % en foudres de chêne non toastés

Un mot sur la cuvée

Cuvée d'assemblage réunissant Cabernet Sauvignon, Malbec et Cabernet Franc, dont une partie issue de vignes de plus de 100 ans. Le millésime 2018, plus frais que la normale, a permis une maturation lente et un bel équilibre naturel entre sucres et acidité. Les raisins sont soigneusement triés, puis vinifiés en cuves inox. L'élevage de 14 mois en chêne français, complété par une part importante en foudres non toastés, apporte structure et complexité tout en préservant l'élégance du fruit. Le vin est mis en bouteille sans filtration afin de conserver sa concentration et son caractère.

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 élégant et parfumé, sur des arômes de fruits rouges, violette, poivres noir et blanc, complétés par des notes d'épices douces.

Bouche vibrante et équilibrée, portée par des tanins très fins, avec une finale profonde, précise et persistante.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Filet de bœuf Wellington

Carré d'agneau rôti, ail confit et romarin



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.45

Acidité totale (H2SO4) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.4 g/L