



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



El Incidente - 2019

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 86% Carménère et 14% Malbec

Terroirs : Sols volcaniques et alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 14 mois, avec 85 % en fûts de chêne français (dont 9 % neufs) et 31 % en œufs en béton

Un mot sur la cuvée

Cuvée d'assemblage haut de gamme, issu des deux vignobles La Capilla et San Carlos. Le millésime 2019, marqué par un été chaud puis un automne plus modéré, a permis une maturation progressive des tanins. Les raisins sont vendangés à la main, triés à la grappe puis à la baie, avant une macération préfermentaire à froid de 5 jours. La fermentation se déroule en petites cuves inox, suivie d'une fermentation malolactique naturelle en fûts de chêne et œufs béton. L'élevage de 14 mois associe chêne français et béton, pour conjuguer complexité, texture 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 intense et complexe, marqué par les fruits rouges et bleus, la prune, la violette, le poivre noir et les épices douces.

Bouche équilibrée et vibrante, avec des tanins veloutés, une belle profondeur aromatique et une finale longue, élégante et persistante.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Agneau rôti aux herbes de Provence

Chocolat noir aux fruits rouges



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.6

Acidité totale (H2SO4) : 5.2 g/L

Sucre résiduel : 2.5 g/L