



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Single Vineyard « San Carlos » - 2019

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols alluviaux et calcaire

Région : Central Valley

Élevage : 5 mois — 42 % en barriques de chêne français, dont 12 % neuves ; 19 % en foudres de chêne français non toastés ; 39 % en œufs béton

Un mot sur la cuvée

100% Malbec, issu des meilleures sections des blocs 5 et 6 du domaine San Carlos. Le millésime 2019, marqué par un été chaud puis un automne plus tempéré, a permis d'obtenir un vin équilibré, profond et expressif. Les raisins sont vendangés à la main, triés avec précision, puis vinifiés en cuves inox et œufs béton après une macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours. L'élevage de 15 mois associe barriques de chêne français, foudres non toastés et œufs béton, pour apporter structure, texture et complexité tout en préservant la pureté du fruit.

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 : grande complexité aromatique, sur des notes florales, épicées et de fruits noirs, notamment cassis et prune.

Bouche : et ample, avec des tanins veloutés, ronds et élégants, une acidité bien intégrée et une finale large et persistante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Filet de bœuf rôti, jus réduit et pommes fondantes

Carré d'agneau aux herbes, aubergine confite



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.56

Acidité totale (H2SO4) : 3.3 g/L

Sucre résiduel : 2.9 g/L