



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Noble Semillon - 2020

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 98% Semillón, 2% Viognier

Terroirs : Sols alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 12mois en fûts de chêne français usagés

Un mot sur la cuvée

Issu de vignes de plus de 100 ans du vignoble San Carlos, le millésime 2020, chaud et sec, a accéléré la maturité des raisins, tout en maintenant un très bon état sanitaire. Les vendanges ont été avancées d'environ une semaine afin de préserver la fraîcheur et l'équilibre du vin. Récoltés à la main avec plus de 96 % de botrytis noble, les raisins sont pressés en grappes entières. Le moût est débourbé pendant 48 heures, puis fermenté en cuves inox avec des levures sélectionnées. L'élevage de 12 mois en barriques françaises usagées apporte complexité et évolution, sans marquer le vin par le bois.

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 complexe et expressif, sur des arômes de fruits à noyau, miel, papaye et fines notes d'agrumes.

Bouche riche et harmonieuse, équilibrée par une belle acidité qui soutient la structure et prolonge la finale.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 6 ans

Accords

Tarte fine aux poires et crème d'amande

Roquefort ou bleu d'Auvergne, pain aux fruits secs



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.23

Acidité totale (H2SO4) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 94 g/L