



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Viu 1 - 2020

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 85% Malbec et 14% Cabernet Sauvignon et 1% Petit Verdot

Terroirs : Sols limoneux et alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 16 mois — 63 % en barriques de chêne ; 37 % en foudres de chêne

Un mot sur la cuvée

Cuvée emblématique de la maison, Viu 1 est issue des meilleures parcelles de Malbec du bloc 4 du vignoble San Carlos, planté il y a plus de 100 ans. Le millésime 2020, chaud et sec, a accéléré la maturité des raisins, conduisant à une récolte précise afin de préserver fraîcheur et énergie. Les raisins sont vendangés à la main, triés à plusieurs reprises, puis vinifiés en petites cuves inox après une macération préfermentaire à froid de 5 jours. L'élevage de 16 mois en barriques et foudres de chêne apporte structure, profondeur et complexité. 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 précis, sur des arômes de fruits rouges et bleus, prune fraîche, violette et fines notes minérales.

Bouche fraîche, juteuse et profonde, avec un bel équilibre, des tanins fins, beaucoup d'énergie et une finale longue et bien définie.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Ris de veau croustillant

Côte de bœuf maturée



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.54

Acidité totale (H2SO4) : 5.55 g/L

Sucre résiduel : 2.59 g/L