



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Secret Carmenere - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 85% Carménère et 15% "Secret"

Terroirs : Sols granitiques et graveleux

Région : Central Valley

Élevage : 11 mois en fûts de chêne français (23%) et en cuves en inox et béton

Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble El Olivar, près de Peralillo, ce vin provient de vignes de Carmenère âgées en moyenne de 18 ans. L'assemblage associe 85 % de Carmenère à 15 % d'un cépage "secret", signature de la cuvée. Le millésime 2023, marqué par des conditions chaudes en fin de saison, offre un vin concentré, frais et équilibré. Après vendange manuelle, les raisins sont égrappés, foulés puis vinifiés en cuves inox, avec une macération préfermentaire à froid de 3 jours. L'élevage, majoritairement en inox, est complété par une part en chêne français et en œufs béton pour apporter texture et complexité.

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 : Fruits rouges et d'épices, accompagnés d'une note délicate de poivron rouge rôti.

Bouche fraîche, juteuse et équilibrée, portée par des tanins fins, une belle texture et une finale longue et souple.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Agneau rôti aux herbes

Pizza au fromage bleu et aux poires



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.59

Acidité totale (H2SO4) : 5.36 g/L

Sucre résiduel : 2.66 g/L