



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Single Vineyard « La Capilla » - 2021

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols volcaniques et alluviales

Région : Central Valley

Élevage : 14 mois dont 73 % dans des fûts de chêne français (9 % neufs), 25 % dans des foudres en chêne français non torréfiés, et 2 % dans des œufs en béton

Un mot sur la cuvée

Issu d'une sélection des meilleurs secteurs des blocs 1 à 4 du vignoble La Capilla, ce Cabernet Sauvignon provient de vignes âgées en moyenne de 28 ans. Le millésime 2021, marqué par un hiver très pluvieux puis une maturation lente, se distingue par sa fraîcheur naturelle, sa concentration et la finesse de ses tanins. Les raisins sont vendangés à la main par secteurs, avec une double sélection des grappes puis des baies. Après macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours, la fermentation se déroule en cuves inox, suivie d'une macération post-fermentaire de 7 jours afin de préserver structure, précision et équilibre.

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 : Cerise acide et la myrtille, s'accompagnent de notes subtiles de poivre rose.

Bouche intense et structurée, avec un bel équilibre, des tanins fermes apportant tension et texture, puis une finale longue et élégante.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Côtes de bœuf grillées

Fromages affinés



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.57

Acidité totale (H2SO4) : 3.31 g/L

Sucre résiduel : 2.3 g/L