



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Single Vineyard « San Carlos » - 2021

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols alluviaux et calcaire

Région : Central Valley

Élevage : 13 mois dont 26 % en fûts de chêne français (8 % neufs), 67 % en foudres de chêne non toastés, 5 % en œufs en béton, et 3 % en tinajas en argile

Un mot sur la cuvée

100% Malbec, issu des meilleures sections des blocs 5 et 6 du domaine San Carlos. Le millésime 2021, marqué par un hiver très pluvieux et une maturation lente, offre un vin frais, concentré et naturellement équilibré. Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses, avec une double sélection des grappes puis des baies. L'élevage de 13 mois combine fûts de chêne français, foudres non toastés, œufs béton et amphores d'argile, afin d'apporter complexité, texture et précision sans dominer le 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, entre petits fruits noirs, notes florales et nuances d'agrumes rappelant l'écorce d'orange mûre.

Bouche : texture ample et raffinée, portée par des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale large, persistante et élégante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Bœuf bourguignon

Côtes d'agneau grillées



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.61

Acidité totale (H2SO4) : 3.28 g/L

Sucre résiduel : 2.24 g/L