



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Viu 1 - 2021

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 83% Malbec et 17% Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols limoneux et alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 15 mois dans des foudres en chêne français non toastés (55 %) et dans des barriques en chêne français (45 %)

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 2021, frais et atypique pour Colchagua, a favorisé une maturation lente, une belle acidité naturelle et des tanins soyeux. Les raisins sont récoltés à la main, triés à trois reprises, puis vinifiés en petites cuves inox après une macération préfermentaire à froid de 6 jours. L'élevage de 15 mois en foudres de chêne français non toastés et en barriques françaises apporte profondeur, texture et précision.

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 pur et élégant, sur des arômes de groseille, cerise noire et violette, complétés par des notes herbacées fines et d'épices douces.

Bouche : ample, vibrante et juteuse, avec une belle tension, des tanins très soyeux et une grande profondeur en finale.

Conseils

T° de Service : 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Côtelettes d'agneau aux herbes

Filet de bœuf au poivre vert



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.52

Acidité totale (H2SO4) : 5.51 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L