



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Estate Reserva Carmenere - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 97% Carménère et 3% Syrah

Terroirs : Sols alluviaux et argilo-sableuses

Région : Central Valley

Élevage : 20 % pendant 6 mois en barriques françaises usagées et 80 % en inox et béton

Un mot sur la cuvée

Issu de plusieurs vignobles de la vallée de Colchagua, âgés en moyenne de 22 ans. L'assemblage associe 97 % de Carménère à 3 % de Syrah.

Le millésime 2022 offre un profil frais, équilibré et doté d'un beau volume. Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuves inox et béton, avec une extraction modérée afin de préserver le fruit et la souplesse des tanins. L'élevage combine majoritairement inox et béton, complété par 20% en barriques françaises usagées pendant 6 mois, apportant structure et rondeur 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 : profil expressif de fruits rouges et noirs, dominé par la mûre sauvage, la cerise noire et une touche de cassis.

Bouche ronde et souple, tanins doux et bien intégrés, acidité modérée apportant équilibre. Finale persistante, fruitée, avec un retour net de cassis.

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Suprême de volaille rôti, jus au poivre noir

Côte de porc ibérique, purée de patate douce



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.65

Acidité totale (H2SO4) : 3.33 g/L

Sucre résiduel : 2.86 g/L