



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Gran Reserva - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 98% Carménère et 2% Syrah

Terroirs : Sols volcaniques et alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 11 mois en fûts de chêne français de deuxième utilisation (41%), tandis que 59 % a été élevé en œufs en béton et en cuves inox

Un mot sur la cuvée

Issu principalement du vignoble San Carlos, près de Cunaco, ce vin associe 98 % de Carmenère à 2 % de Syrah. Le millésime 2022, marqué par un hiver sec puis des conditions favorables en fin de cycle, donne un vin frais, structuré et équilibré. Les raisins sont vinifiés avec une extraction douce afin de préserver l'élégance du fruit et l'harmonie des tanins. L'élevage de 11 mois associe fûts de chêne français de second usage, cuves inox et béton, pour conjuguer texture, complexité et fraîcheur.

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 : De caractère épicé intense accompagnés de subtiles notes de café torréfié

En bouche, un équilibre remarquable et une texture agréable se dévoilent, avec des tanins fermes et réactifs, menant à une finale longue et plaisante

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 6 ans

Accords

Poulet aux épices tandoori

Gratin d'aubergines et mozzarella



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.69

Acidité totale (H2SO4) : 2.94 g/L

Sucre résiduel : 2.9 g/L