



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Noble Semillon - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 93% Semillón, 7% Viognier

Terroirs : Sols alluviaux

Région : Central Valley

Élevage : 8 mois en fûts de chêne français usagés

Un mot sur la cuvée

Issu de vignes de plus de 100 ans du vignoble San Carlos, ce millésime 2022 se distingue par sa fraîcheur, son équilibre et son beau volume en bouche, soutenus par une acidité naturelle bien préservée. Récoltés à la main à pleine maturité, avec plus de 96 % de botrytis noble, les raisins sont pressés en grappes entières, puis fermentés en cuves inox. Une partie du vin est ensuite élevée 8 mois en barriques françaises usagées, apportant structure et complexité, sans marquer le profil aromatique par le bois.

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 : frais et complexe, sur les fruits blancs (poire, fruits à noyau) avec des touches délicates d'agrumes en finale.

Une bouche expressive, avec une acidité vive qui équilibre la structure et une finale généreuse et élégante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 6 ans

Accords

Foie gras ou terrines délicates

Tarte aux pommes



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.25

Acidité totale (H2SO4) : 4.88 g/L

Sucre résiduel : 78 g/L