



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Secret Malbec - 2022

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 85% Malbec et 15% "Secret"

Terroirs : Sols granitiques et graveleux

Région : Central Valley

Élevage : 8 % pendant 10 mois en barriques françaises ; 18 % en foudres ; 3 % en œufs béton ; 71 % en cuves inox et béton

Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble El Olivar, près de Peralillo dans la vallée de Colchagua, ce Malbec (85 % complété d'un assemblage secret). Le millésime 2022 se distingue par sa fraîcheur, son équilibre et son beau volume. Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuves inox, avec une macération préfermentaire à froid de 3 jours. La fermentation est réalisée avec levures indigènes et une extraction douce, afin de préserver le fruit et la finesse des tanins. L'élevage combine principalement inox et béton, complété par une part en barriques françaises, foudres et œufs béton pour apporter texture et complexité.

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 : arômes de fruits rouges et noirs, accompagnés d'une subtile note minérale évoquant le graphite.

Bouche fraîche et équilibrée, avec des tanins fermes mais soyeux, une belle profondeur et une finale persistante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Aubergines confites et thym

Bavette de bœuf à l'échalote, pommes grenailles rôties



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.58

Acidité totale (H2SO4) : 4.86 g/L

Sucre résiduel : 3.5 g/L