



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

-----  
[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



## Reserva - 2023

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** 95% Carménère et 5% Syrah

**Terroirs :** Sols alluviaux et argilo-sableuses

**Région :** Central Valley

**Élevage :** 6 mois en fût de chêne français (20%) et en cuves inox et béton

## Un mot sur la cuvée

Issu de vignobles âgés en moyenne de 22 ans, ce Carménère provient de sols alluviaux profonds assurant drainage et régularité de maturation. Le millésime 2023, marqué par une alternance de fraîcheur et de pics de chaleur, a favorisé une maturité progressive et un bon équilibre entre concentration et fraîcheur. Vinification en cuves inox et béton avec extraction modérée, suivie d'un élevage de 6 mois dont 20 % en fûts de chêne français usagés, une partie en cuve inox et béton pour préserver l'expression de fruit.

## Le domaine

Fondée par la famille Viu en 1935, la marque est d'abord un négociant avant d'acquérir plusieurs vignobles dans la vallée de Colchagua dans les années 1960, devenant un pionnier de la région. Viu Manent se distingue par la préservation des vieilles vignes et l'adéquation entre cépages et terroirs. Le domaine achète également des raisins blancs dans des vallées plus fraîches. Aujourd'hui dirigée par la troisième génération, avec Jose Miguel Viu, Viu Manent combine tradition et modernité, produisant des vins réguliers et des cuvées d'exception

### 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

Filet de porc laqué

Joues de bœuf braisées au vin rouge



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.7

Acidité totale (H2SO4) : 2.95g/L

Sucre résiduel : 2.42 g/L