



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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

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

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