



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Secret Malbec - 2023

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : 85% Malbec et 15% "Secret"

Terroirs : Sols granitiques et graveleux

Région : Central Valley

Élevage : 10 mois en fûts de chêne français (19%) et cuves inox

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 2023, marqué par des conditions chaudes avec des épisodes de chaleur estivale, a permis une maturation rapide et homogène, tout en conservant une belle fraîcheur naturelle. La vinification en cuves inox avec levures indigènes, associée à des extractions douces, privilégie le fruit et l'élégance. L'élevage partiel (19 %) en barriques de chêne français apporte complexité, tandis que l'inox préserve la vivacité du vin.

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

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

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Parmentier de bœuf

Confit de canard, pommes sarladaises



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.67

Acidité totale (H2SO4) : 4.76 g/L

Sucre résiduel : 2.3 g/L