



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

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 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