



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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



## Estate Collection - 2024

**Appellation :** DO Colchagua Valley

**Cépage :** 94% Chardonnay et 6% Viognier

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

**Région :** Central Valley

**Élevage :** En cuves en inox et sur lies

## Un mot sur la cuvée

Assemblage de Chardonnay majoritaire complété par une touche de Viognier, ce vin provient de plusieurs secteurs de la vallée de Colchagua, entre le domaine San Carlos à Cunaco et une zone plus côtière proche de Litueche. Les sols alluviaux et granitiques apportent équilibre entre maturité, fraîcheur et expression aromatique.

Le millésime 2024, marqué par un hiver pluvieux et une maturation progressive, offre un profil frais et expressif. Les raisins sont égrappés puis pressés sans macération, avant fermentation en cuves inox avec levures indigènes et sélectionnées.

## 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 : Fruits tropicaux et pamplemousse

En bouche, il est équilibré entre la fraîcheur et les saveurs fruités, offrant une belle rondeur et une finale longue et persistante.

## Conseils

T° de Service : 7 - 9 °C

Potentiel de garde : 2 - 3 ans

## Accords

Bar grillé accompagné de la purée de céleri-rave

Salade de crevettes et avocat



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.3

Acidité totale (H2SO4) : 5.45 g/L

Sucre résiduel : 1.0 g/L