



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Estate Collection Rosé - 2024

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols alluviaux et argilo-sableuses

Région : Central Valley

Élevage : En cuve en inox

Un mot sur la cuvée

Issu à 100 % de Malbec, ce rosé provient du vignoble San Carlos, au cœur de la vallée de Colchagua, où les vignes ont en moyenne 19 ans. Le millésime 2024, marqué par un hiver pluvieux et une maturation progressive, offre un profil frais, précis et expressif. Les raisins sont égrappés puis pressés directement. Le moût est débourbé 36 à 48 heures, avant une fermentation en cuves inox à basse température. L'élevage sur lies fines apporte texture et équilibre.

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 : Zestes d'agrumes, fruits blancs et une touche florale raffinée.

La bouche séduit par sa fraîcheur vive, sa tension équilibrée et sa texture soyeuse, avec une finale longue et salivante.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

Tartare de saumon

Tabulé aux herbes fraîches et citron



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.21

Acidité totale (H2SO4) : 5.76 g/L

Sucre résiduel : 1.08 g/L