



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Reserva Chardonnay - 2025

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

Issu de plusieurs vignobles de la vallée de Colchagua, notamment du domaine de San Carlos à Cunaco ainsi que de zones plus côtières proches de Litueche, ce vin reflète la diversité de son terroir. Le millésime 2025 a été marqué par des vagues de chaleur qui ont favorisé une maturation rapide des raisins, avec des rendements réduits, donnant naissance à des vins concentrés, aromatiques et équilibrés. Les raisins, récoltés mi-mars, ont été vinifiés en cuves inox après pressurage direct, avec fermentation à basse température (16-20 °C) utilisant levures indigènes et sélectionnées, afin de préserver la fraîcheur et l'intensité aromatique.

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 : nez expressif, dominé par des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux, avec touche de pamplemousse.

Bouche fraîche et fruitée, avec un bon volume et une finale longue et équilibrée.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 2 - 3 ans

Accords

Poissons grillés ou en sauce citronnée (bar, dorade)

Volaille à la crème ou blanquette de veau



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.43

Acidité totale (H2SO4) : 3.92 g/L

Sucre résiduel : 1.67 g/L