



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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

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

Bouche fraîche et expressive, portée par un fruit net, un volume harmonieux et une finale longue, précise 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