



# VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

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



## Secret - 2025

**Appellation :** DO Casa Blanca Valley

**Cépage :** 85 % Sauvignon Blanc, 15 % Secreto

**Terroirs :** Sols granitiques enrichis de quartz

**Région :** Central Valley

**Élevage :** En cuve en inox et 2 mois sur lies.

## Un mot sur la cuvée

Issu du secteur Litueche, dans la partie côtière nord du Valle de Colchagua à 18 km de l'océan Pacifique, ce Sauvignon Blanc profite d'un climat tempéré et d'une maturation lente, favorisant l'intensité aromatique et une acidité naturelle soutenue. Le millésime 2025, après un hiver pluvieux suivi d'une saison chaude ponctuée de vagues de chaleur, a produit des raisins concentrés et équilibrés, avec des rendements légèrement réduits. Les grappes ont été égrappées sans foulage, clarifiées, puis fermentées en cuves inox à basse température. L'élevage de deux mois sur lies fines confère au vin texture, complexité et expression pure du fruit.

## 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, aux arômes délicats de fruits blancs et une subtile note minérale.

En bouche, frais et élégant, doté d'une belle texture et d'une tension vibrante, finale sapide et minérale

### Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

### Accords

Huitres et fruits de mer grillés

Poissons blancs délicats ou ceviche



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.20

Acidité totale (H2SO4) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 1.19 g/L