Millesime : 2024

LO CAMIN DE LUMET 2024 BLANC

LA COUME LUMET



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Issu de mes parcelles exposées Sud Sud-Ouest, le Chardonnay pour deux tiers, et le Chenin, mûrissent lentement, me permettant de récolter au parfait équilibre entre acidité et maturité.

- 60% Chardonnay
- 40% Chenin

Accords mets et vins

Les vins blancs de ce style se marient parfaitement avec le fromage. Alors je propose simplement une fondue savoyarde et pour les amateurs de viande, une fondue bourguignonne s'accordera très bien aussi.

Détails

Domaine : La Coume Lumet
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Chenin
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Limoux
Nom du Vigneron : Luc Abadie

Caractéristiques

Vendange : Manuelle, en petites cagettes, ainsi on peut trier les raisins deux fois : à la vigne et à la cave.
Vinification : La vinification et l'élevage, en fûts de chênes, avec bâtonnage des lies fines, durent 5 mois, et confèrent à ce vin tout sa rondeur.
Elevage : L'élevage se poursuit avec 5 mois minimum en bouteilles pour l'affinage des arômes.

Dégustation

Nez : Exprimant parfaitement ses origines, ce vin invite au voyage olfactif : notes briochées et de poire mure.
Bouche : Belle longueur en bouche. La bouche est ample, opulente.
Finale : La finale est vive et l'équilibre de ce vin ravira les fins gourmets.
Température de service : Dégustez-le juste frais, vers 11 ou 12°C.

HISTOIRE DU DOMAINE

Luc Abadie, ancien ingénieur chez Airbus, d'origine francoitalienne, j'aime le vin et la poésie depuis toujours. En 2010 je quitte mon poste d'ingénieur et je me lance en famille dans l'aventure et la passion du vin. ,A la recherche d'un domaine qui me ressemble, c'est en découvrant la Coume-Lumet que je tombe sous le charme. C'est parti pour la « folle aventure » ! Tel un autodidacte averti, entouré de passionnés comme moi, j'élabore mes premières cuvées au domaine en 2013.Situé sur la commune de Cépie à 10 kms de Limoux, La Coume-Lumet est un domaine niché au coeur d'un cirque (coume en occitan) qui propose des vins atypiques et séduisants. Lumet (lumière en occitan) ce terme représente l'espace de verdure qui entoure le domaine qui bénéficie d'une vue époustouflante sur la haute vallée de l'Aude. Mes vins sont marqués par l'influence océanique et méditerranéenne. Typicité régionale de l'appellation Limoux, qui a la chance de bénéficier des températures douces et chaudes de la méditerranée. Le climat océanique, marqué par plus de fraîcheur, offre aux vins une belle acidité, bénéfique au Crémant et à la longévité des vins en général.

