LE MASET DE LUMET 2025 BLANC

LA COUME LUMET



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Chardonnay et le Chenin sont cueillis sur des parcelles dont l'exposition favorise la fraîcheur. Le pressurage est délicat, en grains ronds. La vinification, peu interventionniste, est guidée par la recherche de l'élégance, de la finesse.

- 80% Chardonnay
- 20% Chenin

Accords mets et vins

En accompagnement de vos fruits de mer, ou surprenez-vous à l'accorder avec un vieux fromage affiné.

Détails

Domaine : La Coume Lumet
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin, Chardonnay
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Haute Vallée de l'Aude
Nom du Vigneron : Luc Abadie
Theme : Fruitsdemer!

Dégustation

Bouche : Typique de la haute vallée, la bouche est vivante, rafraîchissante.
Température de service : Dégustez-le juste frais vers 8°C

Caractéristiques

Vinification : Peu interventionniste
Elevage : Les cuves inox sont préférées pour ce blanc pour conserver tout le fruit.

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.

