

CRÉMANT BRUT NATURE 2023

LA COUME LUMET



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce crémant présente une bulle fine et dense le tout avec fraîcheur pour accompagner les différents moments d'un repas. La bouche exprime de la douceur avec beaucoup de fraîcheur.

Accords mets et vins

Apéritif / Repas fruits de mer / fromage

Détails

Effervescent : oui
Viticulture : Terra Vitis
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Domaine : La Coume Lumet
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Crémant de Limoux
Cépages : Chenin, Chardonnay, Mauzac
Millesime : 2023
Degrès : 12,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 45% Chardonnay 45% Chenin 10% Mauzac
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : Vinification en cuve inox à basse température
Elevage : Vieillissement en bouteille 20 mois sur lattes. Les cuves inox sont préférées pour ce blanc pour conserver tout le fruit.

Dégustation

Robe : Ce crémant présente une bulle fine et dense
Nez : fruits exotiques, pêche
Bouche : La bouche exprime de la douceur avec beaucoup de fraîcheur. Pétilante et gourmande
Température de service : Dégustez-le bien frais vers 6°-8° 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.

