LE MASET DE LUMET 2022 ROUGE

LA COUME LUMET



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Sur ce terroir d il faut des parcelles bien exposées, idéalement sud ou sud-ouest, pour y faire mûrir la Syrah et le Malbec, pour moitié dans ce vin.
Afin de limiter le rendement, et obtenir des jus riches et concentrés, on commence par effeuiller les vignes, pour aérer les grappes et les exposer à la lumière. Plus tard, on vendangera en vert, pour couper les grappes en trop.

- 50% Malbec
- 50% Syrah

Accords mets et vins

Sur une entrée d'été, une escalivade d'aubergine par exemple, ou tout simplement sur une bavette à la poêle.

Détails

Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Marie Quentier
Domaine : La Coume Lumet
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Haute Vallée de l'Aude
Cépages : Syrah, Malbec
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Vinification : Cuve Inox
Elevage : Élevage dans ces cuves puis en bouteilles, 8 mois au minimum.

Dégustation

Bouche : Un fruit lumineux, gourmand, sur les fruits des bois, la bouche est ronde et onctueuse, portée par la fraîcheur typique de la haute vallée.
Température de service : Dégustez-le légèrement rafraîchi, vers 16°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.

AUGERON
FAMILLE PERRI