# LO CAMIN DE LUMET 2021 ROUGE

LA COUME LUMET

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les Merlots sont exposés Sud-Est, ainsi ils mûrissent lentement et gardent de la fraîcheur, les Syrahs et les Grenaches sont au Sud et Sud-Ouest ce qui convient à des maturités plus poussées. 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. La récolte est manuelle, en petites cagettes, ainsi on peut trier les raisins deux fois : à la vigne et à la cave.

- 50% Merlot
- 25% Grenache
- 25% Syrah

## Accords mets et vins

Sur une belle viande rouge ou une poêlée de légumes. On peut aussi l'apprécier sur certains poissons : rouget ou homard.

## Détails

**Primeur :** non
**Région :** Languedoc Roussillon
**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** Luc Abadie
**Domaine :** La Coume Lumet
**Couleur :** Rouge
**Appellation :** AOP Limoux
**Cépages :** Syrah, Grenache, Merlot
**Millesime :** 2021
**Degrès :** 14,5 %
**Contenance :** 0,75 L

## Caractéristiques

**Vendange :** Manuelles
**Vinification :** Vinifiés selon la méthode traditionnelle
**Elevage :** On élève le vin en cuves et en barriques pour 5 mois, Puis 5 mois encore en bouteilles pour l'affinage nécessaire au merlot.

## Dégustation

**Nez :** Le nez exprime des notes de framboises et de cassis.
**Bouche :** La bouche est ronde révèle des fruits rouges mûres et généreux.
**Température de service :** Dégustez-le à 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