



VIN DE TERROIR

**LA COUME
LUMET**



COUME BLANC

AOC LIMOUX

CÉPAGES

CHARDONNAY 90%
CHENIN 10%

MILLÉSIME EN COURS : 2020

VINIFICATION

SELECTION PARCELLAIRE. MATURITÉS POUSSÉES.
VENDANGES MANUELLES.

VINIFICATION EN FÛTS DE CHÊNE NEUFS ET GRANDS
CONTENANTS. ELEVAGE EN FÛTS PENDANT 9 MOIS
PUIS EN BOUTEILLES PENDANT 12 MOIS.

RECHERCHE DE VOLUME, DE MATIÈRE, DE
COMPLEXITÉ, DE LONGUEUR TOUT EN RESPECTANT LE
FRUIT ET LA FRAÎCHEUR.

DÉGUSTATION

LE NEZ EST RICHE ET RÉVÈLE UNE BELLE
FRAÎCHEUR. LA BOUCHE EST AMPLE, LONGUE,
GOURMANDE AVEC UNE FINALE ACIDE
RAFRAÎCHISSANTE.

ACCORD

SERVIR FRAIS 10-12°C
FOIE GRAS, POISSON OU VIANDE BLANCHE EN SAUCE,
FROMAGES (CHÈVRE, ROQUEFORT,...).

CONTACT

DOMAINE LA COUME-LUMET
SCEA ABADIE-MALET
LA COUME
11300 CEPIE

LUC ABADIE, VIGNERON
MOBILE :
+33630602377
MAIL :
LUC.ABADIE@LA-COUME-LUMET.COM