



VIN DE TERROIR

**LA COUME  
LUMET**



## CONTACT

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

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

# COUME ROUGE

AOC LIMOUX

## CÉPAGES

MERLOT 50%  
GRENACHE 20%  
SYRAH 30%

MILLÉSIME EN COURS : 2019

## VINIFICATION

SELECTION PARCELLAIRE. MATURITÉS POUSSÉES.  
VENDANGES MANUELLES.

VINIFICATION EN CUVES INOX. EXTRACTION  
MAXIMALE DES TANINS, DE LA MATIÈRE, DE LA  
COULEUR. ELEVAGE EN FÛTS DE CHÊNES 1 À 2 VINS  
PENDANT 9 MOIS PUIS EN BOUTEILLES PENDANT 12  
MOIS MINIMUM.

RECHERCHE DE CONCENTRATION, DE MATIÈRE ET DE  
VOLUME EN BOUCHE TOUT EN CONSERVANT DE LA  
LÉGÈRETÉ.

## DÉGUSTATION

LE NEZ EST COMPLEXE AVEC DES NOTES D'ÉPICES ET  
DE FRUITS NOIRS FINEMENT VANILLÉES. LA BOUCHE  
EST TRÈS RICHE, AMPLE, CHARNUE, AVEC UNE FINALE  
TENDUE ET CHALEUREUSE À LA FOIS

## ACCORD

SERVIR À 14-16°C  
CÔTE DE BOEUF, AGNEAU RÔTI, VIANDES EN SAUCE