



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LA COUME LUMET

● Coume de Lumet

Robe : jaune paille

Nez : arômes d'amandes, d'agrumes et de fleurs blanches

Bouche : bulles fines et denses, bouche douce

Gastronomie : apéritif, plats fins, desserts fruités

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 8°

Appellation

AOP Crémant de Limoux

Localisation et superficie

Cépie (11) - 17 ha

Cépage(s)

Chenin, Chardonnay, Mauzac

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage

Élevage de 20 mois sur lattes, sans dosage supplémentaire

