



Un flacon unique et oscarisé, pour révéler toute la richesse, la diversité et la personnalité des terroirs du Languedoc. ADIMANT by LYV vous invite à vivre l'instant présent, à partager des expériences de dégustation nouvelles et décomplexées et à vous révéler sous toutes vos facettes.



*Un bouchon en verre*

## APPELLATION •

IGP Saint Guilhem Le Désert

**CÉPAGES** • Sélection rigoureuse à dominante de Grenache blanc et Sauvignon blanc

**ORIGINE** • Partenariat avec les caves de Corconne (La Gravette) et la cave de Gignac/Saint Bazille de la Sylve, qui travaillent en étroite collaboration avec Iain pour refléter pleinement ce terroir exceptionnel.

*Disponible en  
75 et 150cl*



Master of Wine



**VINIFICATION** • Vendanges nocturnes pour préserver la fraîcheur des arômes. Les baies sont pressées au petit matin pour préserver également toute la saveur des fruits. Débourage statique pendant 2 jours puis fermentation à 17°C pendant 14 jours.

**DÉGUSTATION** • Une robe lumineuse pour cette cuvée qui se révèle sur des notes de citron et de fleurs blanches. La bouche est fruitée, ronde laissant place à une finale fraîche et croquante.

**ACCORDS METS-VINS** • Servir frais (10°C – 12°C), à l'apéritif ou en accompagnement de poissons en sauce, d'un poulet coco ou pour les amateurs de plats Vegan un Buddha bowl quinoa, potimarron, sauce cacahuètes.