

## Granith remporte **la médaille d'or** aux **World Alcohol-Free Awards 2025 !**

Granith Pétillant rosé s'est vu attribuer la médaille d'Or aux prestigieux World Alcohol Free Awards 2025 à Londres ! Les Wafa sont **la référence mondiale** pour célébrer **l'innovation et la qualité** dans le secteur en pleine expansion du No/Low Alcool et **priment les meilleures boissons sans alcool**.

Fervent défenseur de **la viticulture française**, Bertrand Michat créateur de Granith Drinks, redéfinit les possibilités d'accords raffinés sans alcool avec une gamme de boissons **naturelles et bio, très peu sucrées, élaborées à base de verjus**. Reprenant les codes de l'œnologie, Granith propose une alternative avec 0% alcool mêlant **complexité aromatique et longueur en bouche**, pour accompagner les repas gastronomiques et **replacer au centre de la table, celles et ceux qui ne souhaitent pas d'alcool**.

Bertrand Michat a présenté ses cuvées pour la première fois aux Wafa 2025. **Il a obtenu la seule médaille d'or française** décernée dans **la catégorie Proxies - alternatives sans alcool** avec Granith Pétillant rosé !

Une récompense qui vient ainsi **positionner Granith parmi les acteurs incontournables** des boissons naturelles sans alcool.

### **Note de dégustation des juges du World Alcohol-Free Awards 2025**

*"D'une couleur corail, ce pétillant végétal dévoile des saveurs de rose, de fruits rouges, de thé, d'agrumes, de cannelle, de miel et de pomme. Il présente une légère acidité, une belle texture en bouche et un équilibre harmonieux, entre douceur et un côté sec et droit. Doté d'une grande personnalité, il se savoure en apéritif mais sa fraîcheur en fait également un choix complexe et polyvalent pour accompagner divers plats."*

[www.worldafawards.com/results](http://www.worldafawards.com/results)



## Une boisson naturelle, élaborée à base de verjus Bio et de plantes

On mise sur le local et le Bio ! Feuilles de figuier d'Ardèche ramassées à la main, romarin de la Drôme, jus de grenade du Gard, verjus de la Vallée du Rhône... L'attention prêtée au sourcing des ingrédients est à la base de la création.

**Le verjus bio** - jus de raisins verts récoltés avant maturité – devient rapidement la colonne vertébrale de la gamme, auquel Bertrand vient ajouter la macération de nombreuses **plantes aromatiques biologiques**, ainsi que des épices nobles afin d'apporter la complexité recherchée, **très peu de sucrosité** et **0% d'alcool**.

## Granith se déguste en blanc, rouge et rosé pétillant

Méthode d'élaboration artisanale, avec des ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.



### GRANITH ROSÉ PÉTILLANT - BIO



Feuilles de figuier bio, myrtilles sauvages, verjus, romarin et jus de raisin muscat des montagnes de la Drôme.

Le géranium rosat de l'Ardèche ajoute la touche florale et aérienne pour apporter une finesse aromatique et une longueur en bouche qui font son élégance.

Sucre : 3,5 gr pour 100 ml, 14 kcal pour 100 ml - Prix de vente TTC : 16€

### GRANITH BLANC - BIO

Plantes aromatiques bio (sauge, thé vert jasmin et rose, réglisse, zestes de combava, cardamome...), épices, hydrolat bio de géranium rosat, verjus et sucre de canne bio issu du commerce équitable.

Au nez, fleurs blanches, amandes et touche d'agrumes (combava, cédrat) qui apporte fraîcheur et complexité en bouche.

Sucre : 1,3gr pour 100ml, 5kcal pour 100ml - Prix de vente TTC : 12€



### GRANITH ROUGE - BIO

Plantes aromatiques bio (rooibos, romarin, thé noir Ceylan, réglisse...) et épices, jus de grenade, verjus et sucre de canne bio issu du commerce équitable.

Au nez, petits fruits rouges (cerise, framboise) et tomate confite, prune. La bouche se révèle riche et opulente, marquée par des notes de fruits des bois et fine touche boisée et épicée. Finale agréable et persistante.

Sucre : 1,6gr pour 100ml, 7kcal pour 100ml - Prix de vente TTC : 12€

**Distribution** : CHR, restaurants gastronomiques, cavistes, épicerie fines et bio - [www.granith-drinks.com/degustation](http://www.granith-drinks.com/degustation)

[www.granith-drinks.com](http://www.granith-drinks.com)

### A propos de Granith Drinks

A l'origine de Granith on trouve Bertrand Michat, créateur de sobriété heureuse en gastronomie ! Profitant de plus de 20 ans d'expérience professionnelle dans la production et le commerce de vins fins de la Vallée du Rhône, il se lance en 2019 avec son épouse Mariela œnologue argentine, dans la création d'une boisson sans alcool à base de verjus. Après deux ans de recherche et d'expérimentation avec plus de 150 ingrédients bio, ils élaborent Granith, des boissons naturelles et complexes à base de verjus bio et de plantes, conçues pour offrir des accords gastronomiques raffinés sans alcool.

