

Fêtes de fin d'année : Alain Milliat enrichit son offre gastronomique sans alcool avec un nouveau Pétillant de Raisin Rosé Vermentino

À l'approche des fêtes de fin d'année, période stratégique pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, les attentes autour des boissons sans alcool continuent de se renforcer. Pour leurs tables de réveillons et de célébrations, les consommateurs recherchent désormais des alternatives festives capables d'offrir une véritable expérience de dégustation.

Pour accompagner cette évolution, la Maison Alain Milliat enrichit sa collection de Pétillants de Raisin avec une nouvelle création rosée élaborée à partir du cépage Vermentino cultivé en Provence. Une nouveauté qui confirme son ambition de développer une offre gastronomique sans alcool pensée pour les moments d'exception.



LE PÉTILLANT DE RAISIN ROSÉ - VERMENTINO

Aux côtés du Blanc de Blancs Chardonnay et du Blanc de Noirs Pinot Noir, **le Vermentino** vient compléter la collection des Pétillants de Raisin Alain Milliat. **Une création pensée pour l'art de la légèreté** : la recette a fait l'objet d'un travail dédié sur la teneur en sucre, révélant toute la fraîcheur naturelle et l'expression aromatique du Vermentino. Il s'inscrit dans la volonté de la Maison de **proposer une offre gastronomique sans alcool où le choix du cépage, la qualité du sourcing et l'expression du Fruit sont au cœur de l'expérience de dégustation.**

Ce Rosé Pétillant sans alcool, élaboré à partir de Raisins Vermentino, dévoile une expression subtile de ce cépage méditerranéen. Sublimé par une **infusion de Bergamote et d'Hibiscus, il allie fraîcheur et gourmandise dans une version effervescente et élégante, tout en légèreté.**

Dégusté par **Antoine Petrus, Meilleur Ouvrier de France – Sommelier**, le Pétillant de Raisin Rosé Vermentino révèle « un éclat rose pâle, lumineux et délicat, qui invite d'emblée à la dégustation. Dès les premières sensations, ce Vermentino légèrement teinté ravit par sa chair ronde et ample, qui saisit les papilles tout en jouant d'une effervescence ouatée. Le palais se pare d'arômes charmeurs de fraise mara des bois et de touches pralinées, où affleure la fragrance subtile d'un pétale de rose. Un bel ensemble, résolument parfumé, d'une grande présence en bouche. »

Disponible en formats 75 cl et 37,5 cl, il répond aux différents usages de la restauration et de l'hôtellerie.

LE PÉTILLANT DE RAISIN ROSÉ - VERMENTINO



Depuis près de 30 ans, Alain Milliat place le Fruit au cœur de chacune de ses créations. Cette même exigence guide aujourd'hui **le développement de sa collection de boissons gastronomiques sans alcool**. Bien plus que des Jus ou des Nectars, ces créations sont pensées pour la table, avec une véritable construction aromatique et une capacité à accompagner les accords mets-boissons.

Plutôt que de désalcooliser des boissons existantes, la Maison choisit de créer des recettes originales dont le Fruit constitue le point de départ. Chaque création est élaborée sans arômes ajoutés afin de préserver l'expression des matières premières et de proposer une expérience de dégustation fidèle à son savoir-faire.

À travers le développement de sa collection de Pétillants de Raisin, Alain Milliat affirme ainsi sa conviction : le sans alcool n'est plus une alternative par défaut, mais un véritable choix de dégustation, porté par la qualité des fruits, la créativité et le potentiel gastronomique de chaque création.

À (RE)DÉCOUVRIR ÉGALEMENT



Pinot Noir – Blanc de Noirs

Issu de raisins Pinot Noir, ce Blanc de Noirs sans alcool révèle une expression subtile et raffinée de ce cépage emblématique. Le Sommelier Pierre Vila Palleja le décrit ainsi : « *Robe très claire et étincelante, légèrement floutée. Les arômes subtils de fruits du verger, tels que la poire et la pomme, font directement écho au Pinot Noir. L'effervescence met en relief la dimension vineuse propre aux Blancs de Noirs.* »

Chardonnay – Blanc de Blancs

Élaboré à partir de Chardonnay cultivé sur la parcelle Coste Blanche, dans le Sud de la France, et assemblé avec 10 % de verjus de cépages blancs, ce Blanc de Blancs séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Le Sommelier Pierre Vila Palleja souligne : « *Une robe dorée légèrement rosée. Le nez intense rappelle la mirabelle rôtie et le miel de bruyère. L'équilibre entre la fine sucrosité, la fraîcheur acidulée et l'effervescence perlée est singulier. Le toucher raffiné et élancé rappelle les caractéristiques du Chardonnay.* »



Les prix de tous les produits sont disponibles sur demande.

MAISON ALAIN MILLIAT (Tel : 04 81 02 12 25 – Mail : commercial@alain-milliat.com).

ALAIN MILLIAT, CRÉATEUR DE BOISSONS GASTRONOMIQUES AUTOUR DU FRUIT

Depuis près de trente ans, Alain Milliat élabore des créations haut de gamme destinées aux plus belles tables, hôtels et épiceries fines. La Maison propose aujourd'hui une collection composée de Jus et Nectars de dégustation, Jus de Raisin monocépages, Pétillants de Raisin, Concentrés à Diluer, Boissons fruitées et Confitures. Élaborées dans son atelier de Valence, dans la Drôme, ces créations traduisent une même exigence : révéler toute la richesse du Fruit grâce à une sélection rigoureuse des matières premières et à un savoir-faire reconnu. Fidèle à ses engagements, Alain Milliat développe une démarche responsable, respectueuse des Fruits, de l'environnement et des femmes et des hommes qui les cultivent.