



Des boissons sans alcool élaborées à base de verjus Bio **Granith révèle la sobriété heureuse en gastronomie !**

Ce n'est pas du vin désalcoolisé, ce n'est pas un soda, ce n'est pas du kombucha... Bertrand Michat, ambassadeur passionné des grands vins de la Vallée du Rhône pendant plus de 20 ans, a décidé de lancer sa propre marque en créant une boisson avec 0% d'alcool et très peu sucrée, élaborée à base de verjus bio et de plantes. Reprenant les codes de l'œnologie, Granith est vouée à proposer une alternative sans alcool pour accompagner les repas gastronomiques.

Une boisson naturelle sans alcool élaborée à base de verjus Bio et de plantes

Secrets de fabrication : 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 du Périgord... 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**.

Sa dernière création ? **Granith rosé, pétillant de gastronomie sans alcool**

A la dégustation, Granith ne partage avec le vin que les expressions : une belle robe laurier rose, de la complexité aromatique, les notes aériennes de feuille de figuier, de myrtille sauvage se mêlent à la fraîcheur herbacée du romarin et du géranium rosat, prolongées par le volume et l'intensité du raisin muscat, puis la tension acidulée du verjus. La bulle est fine et sans alcool !

Replacer au centre de la table celles et ceux qui ne boivent pas d'alcool

Enfin une boisson française sans alcool, naturelle, bio et très peu sucrée, capable d'accords harmonieux avec la cuisine raffinée. La gamme Granith se décline en blanc, rouge et rosé pétillant, offrant ainsi **une alternative audacieuse** pour célébrer, partager et profiter de la même convivialité.

« C'est parfois clivant de ne pas boire d'alcool, que ce soit par goût ou par choix, on nous retire le verre à vin ! Au cours de mes 25 années de travail dans le secteur des boissons, j'ai remarqué l'émergence de créations sans alcool dans les restaurants gastronomiques d'Europe du Nord. J'ai souhaité reproduire cette expérience depuis l'Ardèche où je suis installé, car les alternatives crédibles au vin manquaient. En fin d'année 2019, j'ai commencé à expérimenter différentes recettes pour retrouver cette longueur en bouche et ce goût peu sucré que nous donne le vin. J'ai créé Granith qui s'accorde avec le repas et offre une expérience savoureuse, gratifiante et raffinée. »

Bertrand Michat, Créateur de Granith

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 : 14€

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 Rhône-Alpes et France, restaurants gastronomiques, cavistes, épicerie fines et bio - www.granith-drinks.com/degustation

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 2016 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.

