

granith

rosé pétillant

L'accord gastronomique sans l'alcool®



Granith rosé pétillant est un vent de fraîcheur pour les apéritifs entre amis et les repas en terrasse. Une fabrication artisanale, des ingrédients naturels **100% origine France et 80% origine Drôme Ardèche.**

Composition

Les feuilles de figuiers bio récoltées et séchées à la main constituent le principal ingrédient de ce rosé équilibré et finement pétillant. La myrtille sauvage, le verjus, le romarin et le jus de raisin muscat des montagnes de la Drôme complètent cet assemblage unique. Le géranium rosat de l'Ardèche ajoute la touche florale et aérienne pour apporter une finesse aromatique et une longueur en bouche convaincante. L'équilibre acidulé, la structure et la palette des saveurs sont uniques dans l'univers des boissons sans alcool.

Dégustation



Sa couleur laurier rose invite à la dégustation et annonce la complexité aromatique.



Au nez, l'expression nous transporte dans un univers élégant, de parfums tantôt délicats, tantôt intenses. Les notes aériennes de rose, de myrtille sauvage se mêlent à la fraîcheur herbacée du romarin et du géranium.



La plénitude du milieu de bouche s'ouvre sur des notes végétales d'herbes fraîchement coupées, prolongées par le volume et l'intensité du raisin muscat, puis la tension acidulée du verjus.

La finale s'étire sur de plaisantes notes de fruits frais (myrtille et fraises), de fleurs (rose et géranium) Granith rosé pétillant offre un raffinement unique et une profondeur rare dans l'univers du sans alcool. Une palette de saveurs inédites, un « je ne sais quoi » plaisant et envoûtant.

Alcool : 0.0%	PH : 3,35	Sucre : 3,6grammes pour 100ml
C'est 3 fois moins sucrée que les jus de fruits et les sodas.		

Accords

Ce rosé pétillant élégant est aussi agile et versatile. Il sera le compagnon idéal de vos moments de partage. Les apéritifs entre amis, les repas en terrasse... de l'entrée jusqu'au dessert.

- Tapas,
- mezzés,
- risotto de légumes ou de champignons,
- tians de légumes,
- poissons grillés,
- poulet sauce Thaï à la citronnelle,
- grillades d'été,
- cocotte d'épeautre aux tomates et poivrons,
- desserts aux fraises,
- crumble aux fruits de saison.