

Open up



Open up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire
La Forme des verres Open up provoque un véritable effet carafe
grâce à une oxygénation accélérée du vin.



Effervescent 20 cl



Tannic 55cl



Soft 47cl



Round 37cl



Sweet 27cl

Le Champagne ou le crémant ne peuvent que s'épanouir dans ce style de contenant. Ayant rempli le verre jusqu'à la cassure, celui-ci s'oxygène grâce à une grande surface dans la partie supérieure. Le buvant bien refermé permet aux arômes de se concentrer.

Ref : U1051

Prix public : 9,90€ TTC

Ce verre est particulièrement adapté à la dégustation des vins puissants et tanniques. Son calice assez large et refermé au buvant permet de conserver la richesse aromatique des vins jeunes.

Ref : U1013

Prix public : 11,90€ TTC

Délicat, raffiné, lumineux et charnu sont quelques qualificatifs typiques du Pinot noir et de la Syrah, magnifiés par ce verre accentuant le riche bouquet des fruits rouges.

Ref : U1012

Public : 10,90€ TTC

Un vin à la fois onctueux et frais comme le Chardonnay ne peut que s'exprimer pleinement que dans un verre comme celui-ci, avec un buvant assez ouvert et une paraison très angulaire, libérant entre autre les arômes de beurre frais typiques de ce cépage.

Ref : U1010

Prix public : 9,90€ TTC

Son petit volume, allié à l'expression potentielle d'une grande richesse aromatique, fait de ce verre la réponse au vin sucré et lourd en bouche. Cette forme de paraison amène le vin non pas sur le bout de la langue mais juste derrière. Nous obtenons un parfait équilibre.

Ref : U1009

Prix public : 9,50€ TTC



Universal Tasting 40cl



Pro Tasting 32cl



Blind Test 32cl



Gobelet 38cl / Gobelet 35cl

La forme de ce verre est intéressante pour la dégustation d'une grande variété de vins du monde. Sa paraison allongée et légèrement refermée au buvant lui permet de concentrer les arômes.

Ref : U1011

Prix public : 9,90€ TTC

Etudié pour être à la fois technique et pratique, ce verre est un incontournable des dégustations professionnelles. Procurant aux vins jeunes une oxygénation exceptionnelle grâce à sa forme.

Ref : U1008

Prix public : 7€ TTC

Le blind test est un verre opaque spécifique pour la dégustation des vins à l'aveugle. Professionnel ou ludique, il permet de dissocier les perceptions visuelles des perceptions olfactives et gustatives. Vin blanc, rouge ou rosé? Pas si facile...

Ref : E2377

Prix public : 9,90€ TTC

Ces élégants gobelets à eau, au design épuré apporteront à votre table une originalité et un style uniques.

38cl Ref U1033/ 35cl Ref U1041

38cl: Public 6,40€ TTC / Club 5,70€ TTC

Reveal ' up



La collection Reveal'up décline sa personnalité affirmée et raffinée en une gamme de neuf verres alliant révélation des sens lors de la dégustation et sublimation du service.



Gobelet Fresh 30cl



Soft 30cl



Soft 40cl



Soft 50cl

Le gobelet Soft se pose dans un socle rafraichisseur à l'élégance sobre et soignée. Ce socle ingénieux maintient la fraîcheur des vins blancs rosés, et pétillants, à la température idéale de service. Convient également aux eaux pétillantes.

La Forme Soft

Révèle la finesse et la douceur des arômes de vins rouges et blancs, jeunes ou matures, aux notes fruitées.

Ref : J9523

Ref : J8908

Ref : J8743

Ref : J8909

Prix public : 10,90€ TTC

Prix public : 7,90€ TTC

Prix public : 8,90€ TTC

Prix public : 9,90€ TTC



Flute 21cl



Intense 45cl



Intense 55cl



Gobelet intense 40 cl

<p>Elle sublime toutes les variétés de Champagne !</p>	<p>La Forme Intense</p> <p>met en exergue les vins issus des cépages rouges, jeunes et matures.</p> <p>Sa chambre aromatique généreuse est idéale pour l'appréciation des vins expressifs, chaleureux et tanniques</p>		<p>Ce gobelet est idéal pour le service des vins rouges et des spiritueux. Il est également parfait en tant que gobelet à eau.</p>
<p>Ref : J8907 Prix public : 8,90€ TTC</p>	<p>Ref : J8742 Prix public : 8,90€ TTC</p>	<p>Ref : J9014 Prix public : 9,90€ TTC</p>	<p>Ref : J9524 Prix public : 4,50€ TTC</p>

Open up Arabesque



Open up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire. La forme des verres Open up provoque un véritable effet carafe grâce à une oxygénation accélérée du vin.



<p>Le Champagne ou le crémant ne peuvent que s'épanouir dans ce style de contenant. Ayant rempli le verre jusqu'à la cassure, celui-ci s'oxygène grâce à une grande surface dans la partie supérieure. Le buvant bien refermé permet aux arômes de se concentrer.</p>	<p>Ce verre est particulièrement adapté à la dégustation des vins puissants et tanniques. Son calice assez large et refermé au buvant permet de conserver la richesse aromatique des vins jeunes.</p>	<p>La forme de ce verre est intéressante pour la dégustation d'une grande variété de vins du monde. Sa paraison allongée et légèrement refermée au buvant lui permet de concentrer les arômes.</p>	<p>Un vin à la fois onctueux et frais comme le Chardonnay ne peut que s'exprimer pleinement que dans un verre comme celui-ci, avec un buvant assez ouvert et une paraison très angulaire, libérant entre autre les arômes de beurre frais typiques de ce cépage.</p>	<p>Ces élégants gobelets à eau, au design épuré, apporteront à votre table une originalité et un style unique</p>
<p>Ref : H4002</p>	<p>Ref : H3996</p>	<p>Ref : H3997</p>	<p>Ref : J1264</p>	<p>38cl Ref:H3994/ 35cl Ref:H3995</p>
<p>Prix public : 11,90€ TTC</p>	<p>Prix public : 13,90€ TTC</p>	<p>Prix public : 11,90€ TTC</p>	<p>Prix public : 11,90€ TTC</p>	<p>38cl : Public 7,90€ / Club : 7,10€</p>



Fruity 43 cl



Fruity 35 cl



Fruity 25 cl

Le design des verres fruity 43cl a été spécialement étudié pour révéler les arômes fruités des vins rouges tels que la cerise ou la framboise.

La surface d'oxygénation, située au milieu de la paraison crée une chambre aromatique optimale qui laisse s'exprimer les arômes les plus volatils.

Cépages recommandés avec ce verre:
Gamay, Syrah, Pinot noir, Pineau d'aunis

Le design du verre Fruity 35cl a été spécialement étudié pour révéler les arômes fruités des vins blancs tels que la pêche ou les agrumes.

La surface d'oxygénation située au milieu de la paraison crée une chambre aromatique optimale qui laisse s'exprimer les arômes les plus volatils.

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Riesling

Nouveauté 2015 a été étudié pour les dégustations professionnelles.

Vins blancs ou rouges ce verre est d'une grande précision de dégustation.

Ref : U1901

Prix public : 6,90€ TTC

Ref : U1902

Prix public : 6,90€ TTC

Ref : J9199

Prix public : 4,90€ TTC



Floral 21 cl



Oaky 47 cl



Oaky 41 cl



Avec sa petite capacité et son design contemporain, la flûte floral, fine et légère, a été conçue pour apprécier les vins effervescents à tout moment. Sa chambre aromatique permet aux arômes même subtils, de s'épanouir pleinement. L'effervescent plus est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière.

Le design du verre Oaky 41cl a été étudié spécialement pour révéler les arômes boisés c'est-à-dire issus de l'élevage (café, réglisse, chocolat)
La surface d'oxygénation, située au bas de la paraison, crée une chambre aromatique optimale qui laisse s'exprimer les arômes les plus intenses.
Cépages, Cabernet, Malbec, Merlot Tannat, Negrette.

Le design du verre Oaky 41cl a été étudié spécialement pour révéler les arômes boisés ou arômes tertiaires.
Arômes de beurre, brioche.
La surface d'oxygénation, située au bas de la paraison, crée une chambre aromatique optimale qui laisse s'exprimer les arômes les plus intenses.
Cépages, Chardonnay, Marsanne, Roussane, viognier.

Ref : U1951
Prix public : 6,50€ TTC

Ref : U1904
Prix public : 6,90€ TTC

Ref : U1903
Prix public : 6,90€ TTC

Grands Cépages



La ligne de verre Grands Cépages permet d'allier le plaisir d'une dégustation experte au raffinement des tables. Ces verres à pied sont spécialement conçus pour sublimer les vins issus des plus beaux cépages blancs et rouges.



Pinot noir 47cl

Ref : H0836

Prix public : 7,50€ TTC



Chardonnay 35cl

Ref : H0837

Prix public : 6,50€ TTC

Œnologue Expert



Raffinement des lignes ... le secret des tables élégantes

Depuis sa création en 1991 par l'œnologue Dany Rolland, ce verre a été plébiscité par l'ensemble des professionnels du vin : sa forme unique, au galbe harmonieux, respecte les vins les plus délicats.

Doté d'une extrême finesse, il est sans doute aussi l'un des verres les plus résistants du marché.

Le raffinement de ses lignes en fait le secret des tables élégantes.



Œnologue 73cl

Œnologue 55cl

Œnologue 45cl

Œnologue 35cl

Flute Œnologue 26cl

Vins rouges puissants issus d'un assemblage de style bordelais.

Vins rouges fruités, issus des cépages Cinsault, Gamay et Pinot Noir.

Tous types de vins rouges ou blancs
Le verre le plus polyvalent.

Vins blancs secs, issus des Cépages : Chardonnay Riesling ou sauvignon.

Vins effervescents, en particulier les champagnes millésimés.

Ref : U0913

Ref : U0912

Ref : U0911

Ref : U0910

Ref: U0952

Prix public : 9,00€ TTC

Prix public : 8,00€ TTC

Prix public 7,50€ TTC

Prix public : 6,90€ TTC

Prix public : 6,90€ TTC

Conditionnement : Boite de 6 verres

Collection Vinarmony



Vinarmony est une collection de verres à pied soufflés bouche gracieux et raffinés. De conception artisanale, Vinarmony revisite les lignes classiques tout en alliant légèreté et équilibre. Le mariage de l'élégance des jambes et de l'harmonie des paraisons procure un plaisir visuel incontestable.



Vinarmony 45cl

Le Design de ce verre permet à la fois une dégustation de vins effervescents et de grands vins blancs.

Son buvant fin et refermé concentre ses arômes et favorise une dégustation optimale.

Ref : H4914

Prix public : 30€ TTC



Vinarmony 65cl

Cette forme ballon modernisée offre un galbe maximal et garantit une excellente surface d'oxygénation au Pinot Noir Nebbiolo et Gamay.

Ref : H4915

Prix public : 30€ TTC

Conditionnement : Boite de 6 verres et suremballage de 24.

Open up Spritis



Open up présente une forme de verre contemporaine et révolutionnaire qui procure un plaisir olfactif sans aucune mesure. Sa forme à la fois convexe et concave est un véritable révélateur d'arômes. La cheminée rétrécie du verre permet de réguler l'alcool qui se dégage du spiritueux pour éviter toute sensation de brûlure au nez, sans en altérer les propriétés olfactives.



Ambient 16,5cl

La forme de ce verre adaptée à la dégustation d'un grand nombre de spiritueux. Sa paraison offrant une contenance de 6cl à la cassure a été étudiée tant pour les alcools blancs que pour les alcools bruns.

Ref : U 1062

Prix public : 9,50€ TTC



Warm 30cl

La prise en main de ce verre fait l'incontournable de la catégorie alcool brun. Idéal pour le whisky ou le rhum dont la température d'appréciation se situe aux environs de 18°C.

Ref : U 1032

Prix public : 8,50€ TTC



Ardent 39cl

Ce verre se distingue par sa jambe courte. La main se positionne ainsi sous le calice du verre pour réchauffer naturellement les spiritueux tels que le Cognac et l'Armagnac. A apprécier aux alentours de 22°C.

Ref : U 1059

Prix public : 9,50€ TTC

Carafes Chef & Sommelier



Chef & Sommelier décline une ligne de carafes à décanter à la fois techniques et esthétiques. Pour chacune d'entre elles, une attention toute particulière a été portée au design. Chaque vin s'exprime différemment en fonction de son volume et de sa forme.



freshness 1L



Amphoria 1,5L



Opening 0,9L



Open up 2,2L



Open up 1,4L

<p>D'une grande élégance, cette carafe est idéale pour les vins blancs puisque sa forme permet de garder le vin à bonne température dans un seau à glace.</p>	<p>Une forme classique, revisitée au goût du jour, pour les vins jeunes. Cette carafe peut être utilisées autant pour les vins blancs que pour vins rouges.</p>	<p>Cette carafe permet grâce à une grande surface d'oxygénation de développer les arômes des vins jeunes rouges.</p>	<p>Ces trois carafes au design innovant, inspiré de la ligne de verres, ont été spécialement conçues pour les vins jeunes. Leur large surface d'oxygénation aromatique maximal tandis que leur ergonomie vous garantit un service de précision.</p>
<p>Ref :D2137</p>	<p>Ref : D6652</p>	<p>Ref : D2142</p>	<p>2,2L Ref D9302 / 1,4L Ref : D6653</p>
<p>Prix public : 60,50€ TTC</p>	<p>Prix public : 68,70€ TTC</p>	<p>Prix public : 67,70€ TTC</p>	<p>Open 2,2L: Prix public 107€ / Club 96€ TTC</p>

Carafes Chef & Sommelier



Explore1,3L



Vinarmony 1,1L



Open up Fresh 1,1L



Grand Finale 1,4L

Les vins jeunes, blancs ou rouges, sont parfaitement adaptés à cette carafe tout en rupture. Le vin s'aère tournoyant dans le col, puis étant soumis à une large surface d'oxygénation.

A la fois moderne et élégante cette carafe est destinée à la décantation des vins vieux, blancs ou rouges . Il est conseillé d'attendre environ une heure après avoir versé délicatement le vin dans la carafe.

Inspirée de la ligne de verres Open up, cette carafe a été spécialement pensée pour la dégustation des vins frais. Le socle s'utilise comme seau à glace ce qui lui permet de maintenir les vins à leur température de service.



Grand Finale est une carafe soufflée à la bouche destinée à la décantation des grands vins rouges. Sa forme unique et pure s'inscrit dans un anneau. Ses courbes et rondeurs permettent ainsi au vin de se répandre en toute fluidité.

Ref : D2138

Ref :D2141

Ref : H3078

Ref : G8566

Prix public : 60€ TTC

Prix public : 82€ TTC

Prix public : 86€ TTC

Prix public : 219€ TTC