



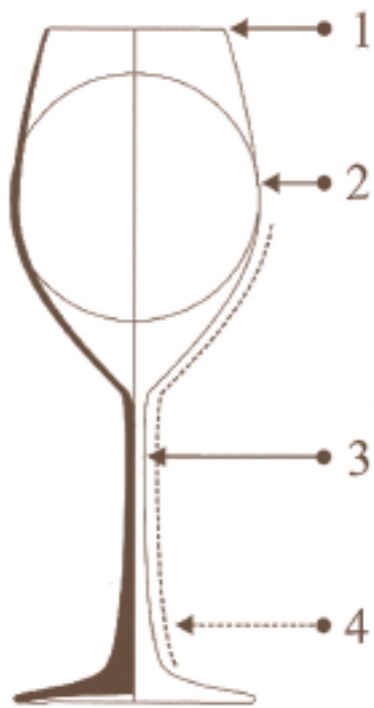
# LES UNIVERSELS

Verres à dégustation

Tasting glasses

Gläser zum Verkosten





## **F** Le verre idéal "Les Universels"

### **La transparence.**

Déguster un vin, c'est d'abord observer sa robe.

Le verre doit offrir cette transparence, soulignée par une brillance intense.

### **1) Le buvant.**

Très fin, il doit se faire oublier pour livrer intacte la perception des saveurs aux papilles gustatives et permettre d'apprécier pleinement la texture du vin.

### **2) Le calice.**

La taille du calice doit être suffisante pour permettre un examen olfactif précis et une observation fine des larmes. Le calice est resserré sur sa partie haute pour éviter la dissipation hâtive des parfums.

### **3) La jambe.**

L'équilibre entre le galbe du verre et le pied se fait par la jambe qui doit être avant tout fine et maniable. Une jambe longue sera un atout pour éviter de réchauffer le vin avec la main.

### **4) L'ergonomie.**

Efficacité et confort doivent se marier naturellement. Du verre tenu dans la main au buvant porté à la bouche, on doit oublier le contenant et ne penser qu'au contenu.

## **GB** "Les Universels" ideal glass

### **Transparency.**

The first stage in wine tasting is the visual aspect. The glass must be brilliantly transparent to allow the wine to speak for itself.

### **1) The edge.**

Extremely thin, the edge of the glass must hardly make its presence felt so as to allow the connoisseur to fully appreciate the appearance and the texture of the wine as it touches the lips.

### **2) The bowl.**

The bowl is all-important when tasting a wine. It must be thin, clear and neutral so that the wine's colour can be expressed to the full.

### **3) The stem.**

The balance between the curve of the glass and the base is determined by the stem. It should be slim and easy to handle. A long stem is an advantage when you wish to avoid warming the wine with your hand.

### **4) Ergonomy.**

The glass should be practical and comfortable to hold. Whether holding the glass or drinking from it, you should be able to forget the recipient itself and concentrate on its contents.

## **D Das ideale Glas "Les Universels"**

### **Die Transparenz.**

Das Verkosten beginnt mit der Beurteilung der Farbe des Weines. Das Glas muß kristallklar sein, damit der Wein sich mitteilen kann.

### **1) Der Glasrand.**

Er hat sehr fein, dünn und schmal zu sein, so daß man ihn beim Ansetzen kaum spürt, damit Geschmack und Konsistenz des Weines beim Trinken nicht beeinträchtigt werden.

### **2) Der Kelch.**

Er ist entscheidend. Er muß fein gearbeitet, klarsichtig und neutral gehalten sein, damit Die Farbe des Weines voll zur Geltung kommt.

### **3) Der Stiel.**

Ausgewogenheit zwischen perfekter Rundung und Glasfuß wird durch den Stiel erreicht, der vor allem fein und handlich zu sein hat. Ein langer Stiel bietet sich an, damit die Handwärme nicht auf den Wein übertragen wird.

### **4) Der ergonomische Aspekt.**

Zweckmäßigkeit und Komfort müssen hier ganz natürlich zu einer Einheit werden. Wenn man das Glas erhebt und an die Lippen setzt, ist das Behältnis vergessen und es zählt nur noch der Inhalt.

# LES UNIVERSELS

**F** Créés pour faciliter le choix des amateurs éclairés, “Les Universels” sont dédiés au plaisir de la table.

Esthétique et décorative, leur ligne pure et élégante mettra efficacement en valeur les vins fins pour souligner les mets raffinés. Déclinée en 8 verres différents, la gamme “Les Universels” permet de répondre à chaque situation avec simplicité, confiance et distinction.

**GB** Aimed at the discerning diner, “Les Universels” are designed to facilitate the choice offered to enlightened amateurs.

Aesthetic and decorative, their pure and elegant line is effective in bringing out the qualities of fine wines with the purpose of accentuating sophisticated dishes.

Featuring 8 different glasses, the “Les Universels” range enables one to respond to meet each situation with simplicity, confidence and distinction.

**D** “Les Universels” sind geschaffen worden, um aufgeklärten Laien die Auswahl zu erleichtern; sie sind den Tafelfreuden gewidmet.

Sie sind ästhetisch und dekorativ, und ihre reine, elegante Linie bringt feine Weine wirkungsvoll zur Geltung, um raffinierte Gerichte zu unterstreichen.

Mit der aus 8 verschiedenen Gläsern bestehenden Reihe “Les Universels” sind Sie jeder Situation mit Schlichtheit, Vertrauen und Distinguiertheit gewachsen.





**Le CONNAISSEUR**

Ref. 250089 (x6)

Ref. 250157 (x2)

H 20,3 cm



**Le GRAND BOURGOGNE**

Ref. 250249 (x2)

H 21,7 cm



**Le GRAND BORDEAUX**

Ref. 250096 (x2)

H 22,6 cm



**Le GRAND CHAMPAGNE**

Ref. 250119 (x6)

H 23 cm



**Le DUO N°1**

Ref. 250126 (x6)

H 22,4 cm



**Le DUO N°2**

Ref. 250133 (x6)

H 21,1 cm



**Le GRAND COGNAC**

Ref. 250256 (x2)

H 15,3 cm



**Le WHISKY**

Ref. 250218 (x2)

H 12 cm



**Le BABY WHISKY**

Ref. 250225 (x2)

H 10,5 cm