



CABERNET





CABERNET

Chaque moment de dégustation trouvera le verre idéal dans la ligne Cabernet.

Cabernet est une collection très large de verres à pied conçus pour déguster les meilleurs crus. Proposé en différentes contenances, le modèle Cabernet présente trois formes de paraison : tulipe, ballon et lyre. Ces formes aux bords fins permettent de restituer toute la subtilité des arômes et du goût.

Each tasting experience will find its perfect glass in the Cabernet line. Cabernet is a very large collection of stemglasses designed for tasting top wines. The Cabernet model comes in various sizes and three different shapes: tulip, balloon and lyre. These shapes and the fine rim of the glasses enhance the subtlety of the wine's aromas and flavour.

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet.

Cabernet es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. El modelo Cabernet, disponible en diferentes capacidades, presenta tres formas de copa: tulipe, ballon y lyre. Estas formas de boca fina permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor.

Die Linie Cabernet bietet für jede Weinprobe das ideale Glas.

Cabernet ist eine sehr breit angelegte Kollektion von Stielgläsern und wurde für feinste Weine entwickelt. Das Modell Cabernet ist in verschiedenen Größen und drei Kelchformen erhältlich: Als Tulpe, Ballon und in Blumenform. Diese Formen mit feinem Trinkrand entfalten die ganze Feinheit des Aromas und Geschmacks.

Finesse du buvant (1,2 mm)

Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)

contacto agradable a los labios

Feiner Trinkrand (1.2 mm)

angenehm an der Lippe



Cheminée rétrécie

Narrower upper section of the bowl

concentration des arômes
concentration of the aromas

Superficie estrecha
concentración de los aromas

Eng zusammenlaufender Kelch
Konzentration der Aromen

Finesse au bas du calice

Fine bowl base

pas d'effet loupe
no distorting 'magnifying' effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Cuvette plate

Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



Verre à pied 75 cl
Stemglass

Ref. D0795
Pack : F6/B2
0 26102 87918 4 ✓
0 26102 25980 1 ✗

75 cl - 25 1/4 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 255 mm - 10"
P : 222 g

Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. 46888
Pack : F6/B4
0 26102 46951 4 ✓
0 26102 25907 8 ✗

58 cl - 19 1/2 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 230 mm - 9"
P : 234 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. 46961
Pack : F6/B4
0 26102 46966 8 ✓
0 26102 25919 1 ✗

47 cl - 15 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 220 mm - 8 5/8"
P : 193 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 35 cl Ellipse
Stemglass

Ref. J4587
Pack : F6/B4
8 83314 41841 5 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 202 mm - 7 7/8"
P : 183 g



Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. 46973
Pack : F6/B4
0 26102 46977 4 ✓
0 26102 25920 7 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 202 mm - 7 7/8"
P : 176 g



Verre à pied 25 cl
Stemglass

Ref. 46978
Pack : F6/B4
0 26102 46979 8 ✓
0 26102 26001 2 ✗

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 180 mm - 7"
P : 146 g



Verre à pied 19 cl
Stemglass

Ref. 53468
Pack : F6/B4
0 26102 53469 4 ✓
0 26102 25941 2 ✗

19 cl - 6 1/4 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 165 mm - 6 1/2"
P : 138 g



Le verre Ellipse répond à la problématique de diminution de consommation de vin en bouteille dans le secteur de la restauration. Les consommateurs mettent désormais l'accent sur le plaisir et la dégustation ; la tendance se tourne donc vers le vin au verre. Le verre à pied Cabernet Ellipse permet aux professionnels de doser la juste quantité d'alcool à servir : 12,5 ou 14,5 cl.

The Ellipse glass is designed to maximise the amount of servings from a single bottle. Today the consumer is focused on the pleasure of wine tasting; thus we see a trend for wine by the glass. The Cabernet Ellipse wine glass is perfect for this trend and allows the professional to serve at 2 measures, 12.5cl (6 glasses per 75cl bottle) or 14.5cl.

La copa Ellipse está diseñada para maximizar la cantidad de servicios con una sola botella de vino. Hoy en día, el consumidor acentúa el placer de la degustación; la tendencia se inclina más hacia la copa de vino. La copa Cabernet Ellipse permite a los profesionales servir la cantidad justa de alcohol en dos diferentes medidas: 12,5 o 14 cl.

Das Ellipse Stielglas ist entwickelt worden, um die Anzahl der Gläser, die man aus einer Flasche ausschenken kann, zu maximieren. Der Verbraucher von heute hat Freude an Weinverkostungen; Deshalb geht der Trend zum offenen Wein pro Glas. Das Cabernet Ellipse Weinglas ist ideal für diesen Trend und erlaubt den Profis den Wein in zwei Mengen zu servieren: 12,5 cl (6 Gläser aus einer 75cl Weinflasche) oder 14.5cl.



CABERNET BALLON - LYRE



Verre à pied 70 cl

Stemglass

Ref. 46981

Pack : F6/B4

0 26102 46994 1 ✓

0 26102 25929 0 ✗

70 cl - 23 1/2 oz.

M : 115 mm - 4 1/2"

H : 221 mm - 8 5/8"

P : 263 g

Verre à pied 58 cl

Stemglass

Ref. 47026

Pack : F6/B4

0 26102 47027 5 ✓

0 26102 47026 8 ✗

58 cl - 19 1/2 oz.

M : 106 mm - 4 1/8"

H : 209 mm - 8 1/8"

P : 205 g

Verre à pied 47 cl

Stemglass

Ref. 47017

Pack : F6/B4

0 26102 47018 3 ✓

0 26102 47017 6 ✗

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 100 mm - 3 7/8"

H : 196 mm - 7 5/8"

P : 179 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. 47019
Pack : F6/B4
0 26102 47021 3 ✓
0 26102 25938 2 ✗
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 182 mm - 7 1/8"
P : 184 g



Verre à pied LYRE 38 cl
Stemglass

Ref. D1292
Pack : F6/B4
0 26102 89857 4 ✓
0 26102 25982 5 ✗
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 195 g



CABERNET ABONDANT - SUPREME

New !



**Verre à pied
ABONDANT 70 cl**

Stemglass

Ref. FJ037

Pack : F6/B2

8 83314 50503 0 ✓

8 83314 50504 7 ✗

70 cl - 23 1/2 oz.

M : 110 mm - 4 1/4"

H : 220 mm - 8 5/8"

P : 256 g

**Verre à pied
ABONDANT 50 cl**

Stemglass

Ref. FJ038

Pack : F6/B2

8 83314 50505 4 ✓

8 83314 51077 5 ✗

50 cl - 16 3/4 oz.

M : 100 mm - 3 7/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

P : 217 g

**Verre à pied
SUPREME 62 cl**

Stemglass

Ref. FJ035

Pack : F6/B2

8 83314 50499 6 ✓

8 83314 50500 9 ✗

62 cl - 20 3/4 oz.

M : 95 mm - 3 3/4"

H : 240 mm - 9 3/8"

P : 253 g

**Verre à pied
SUPREME 47 cl**

Stemglass

Ref. FJ036

Pack : F6/B2

8 83314 50501 6 ✓

8 83314 50502 3 ✗

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 87 mm - 3 3/8"

H : 216 mm - 8 1/2"

P : 216 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





CABERNET



Verre à pied 12 cl
Stemglass

Ref. 14798
Pack : F6/B4
0 26102 98021 7 ✓
0 26102 25902 3 ✗
12 cl - 4 oz.
M : 54 mm - 2 1/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
P : 101 g

Verre à pied 7 cl
Stemglass

Ref. E5358
Pack : F6/B4
8 83314 08447 4 ✓
8 83314 33989 5 ✗
7 cl - 2 1/4 oz.
M : 51 mm - 2"
H : 135 mm - 5 1/4"
P : 83 g

Flûte GRAND CHAMPAGNE 24 cl
Flute

Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
0 26102 25981 8 ✗
24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 137 g

Flûte 16 cl
Flute

Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
0 26102 25989 4 ✗
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 135 g

Coupe 30 cl
Flute

Ref. D6140
Pack : F6/B4
0 26102 93329 9 ✓
0 26102 26000 5 ✗
30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 170 mm - 6 5/8"
P : 168 g





CABERNET VINS JEUNES

La forme de la ligne Cabernet Vins Jeunes permet de révéler les arômes et explorer ainsi les richesses sensorielles des vins rouges. Il suffit de remplir le verre au niveau de la cassure de la paraison pour obtenir le degré parfait d'oxygénation nécessaire au vin. Décliné en trois contenances, Cabernet Vins Jeunes complète la série Cabernet.

The shape of the Cabernet Vins Jeunes line fully reveals the aromas and favours a real exploration of the sensorial depth of red wines. Fill the glass up to the point where the angle of the bowl changes in order to obtain the perfect degree of oxygenation required by the wine. The Cabernet Vins Jeunes glasses come in three sizes and complete the Cabernet series.

La forma de la línea Cabernet Vins Jeunes permite revelar los aromas y explorar las riquezas de los vinos tintos. Basta llenar hasta el ángulo para obtener el grado perfecto de oxigenación necesario para el vino. Está disponible en tres capacidades.

Die Form der Linie Cabernet Vins Jeunes bringt das Aroma zur Entfaltung und lässt die geschmackliche Vielfalt der Weine zur Geltung kommen. Füllt man das Glas bis zur Bruchlinie, erhält man den für den Wein erforderlichen optimalen Grad der Sauerstoffanreicherung. Mit den drei Glasgrößen rundet Cabernet Vins Jeunes die Cabernet-Serie ab.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Haut de paraison arrondi *Rounded upper section of the bowl*

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas
Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Large surface d'oxygénation *Large oxygenation surface*

favorise le développement des arômes
favours the development of the aromas

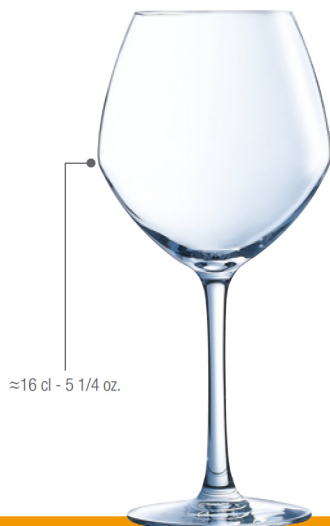
Amplia superficie de oxigenación
favorece el desarrollo de los aromas
Breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung
Begünstigt die Entwicklung des Aromas



Cuvette plate *Flat base*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



≈16 cl - 5 1/4 oz.



≈14 cl - 4 1/2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

Verre à pied 58 cl

Stemglass

Ref. E2789

Pack : F6/B4

8 83314 05026 4 ✓

8 83314 34012 9 ✗

58 cl - 19 1/2 oz.

M : 104 mm - 4"

H : 223 mm - 8 3/4"

P : 197 g

Verre à pied 47 cl

Stemglass

Ref. E2790

Pack : F6/B4

8 83314 05027 1 ✓

8 83314 13209 0 ✗

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 97 mm - 3 3/4"

H : 215 mm - 8 3/8"

P : 186 g

Verre à pied 35 cl

Stemglass

Ref. E2788

Pack : F6/B4

8 83314 05025 7 ✓

8 83314 13208 3 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 90 mm - 3 1/2"

H : 200 mm - 7 7/8"

P : 148 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

New !



Gobelet LIMA 45 cl
Tumbler

Ref. L2356
Pack : F6/B4
8 83314 50341 8 ✓
8 83314 50340 1 ✗

45 cl - 15 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 160 mm - 6 1/4"
P : 267 g

Gobelet LIMA 38 cl
Tumbler

Ref. G3368
Pack : F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
0 26102 13177 0 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl
Tumbler

Ref. G3367
Pack : F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
0 26102 13181 7 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 83 mm - 3 1/4"
P : 210 g

LIMA tumbler *

