





# MILLESIME

Les lignes angulaires confèrent à la série Millésime un design contemporain et en fait un écrin idéal pour la dégustation des vins jeunes. La large surface d'oxygénation et la finesse du buvant permettent aux vins blancs comme aux vins rouges de révéler toute leur complexité. Fabriqués en Kwarx<sup>®</sup>, les verres Millésime assurent aux professionnels une utilisation aisée et durable.

Their angular lines give the Millésime series a contemporary design and make them the perfect glasses for tasting young wines. The large oxygenation surface and very fine rim allow both white and red wines to unveil all their complexity. The Millésime glasses are made of Kwarx<sup>®</sup>, which enables professionals to choose them with confidence for use for many years to come.

Las líneas angulares le confieren a la serie Millésime un diseño contemporáneo convirtiéndola en una copa ideal para degustar vinos jóvenes. La amplia superficie de oxigenación y la finura de la boca permiten tanto a los vinos blancos como a los vinos tintos revelar toda su complejidad. Fabricadas en Kwarx<sup>®</sup>, las copas Millésime proporcionan a los profesionales un uso cómodo y duradero.

Die eckigen Linien verleihen der Millésime-Linie ein zeitgenössisches Design und machen sie zum idealen Schmuckstück für den Genuss junger Weine. Die breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung und der feine Rand lassen Rot-, wie auch Weißweine in ihrer ganzen Vielschichtigkeit zur Geltung kommen. Die aus Kwarx<sup>®</sup> hergestellten Millésime-Gläser sind für Fachleute und einen problemlosen, langen Einsatz geeignet.

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

contact agréable aux lèvres  
*pleasant feel against the lips*

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



Paraison angulaire  
*Angular bowl*

développement des arômes  
Quantité juste de dégustation  
*allows the aromas to develop*  
*Ideal quantity for tasting*

Copa angular  
desarrollo de los aromas  
Cantidad justa de degustación  
*Abgewinkelter Kelch*  
*Aromaentwicklung*  
*Gerade die richtige Menge für den Genuss*



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 47 cl**  
Stemglass

Ref. E8518  
Pack : F6/B4  
8 83314 12718 8 ✓  
8 83314 13170 3 ✗  
47 cl - 15 3/4 oz.  
M : 92 mm - 3 5/8"  
H : 214 mm - 8 3/8"  
P : 188 g

**Verre à pied 31 cl**  
Stemglass

Ref. E8519  
Pack : F6/B4  
8 83314 12720 1 ✓  
8 83314 13174 1 ✗  
31 cl - 10 1/4 oz.  
M : 82 mm - 3 1/8"  
H : 197 mm - 7 3/4"  
P : 163 g

**Flûte 19 cl**  
Flute

Ref. E8520  
Pack : F6/B4  
8 83314 12722 5 ✓  
8 83314 13175 8 ✗  
19 cl - 6 1/4 oz  
M : 69 mm - 2 3/4"  
H : 213 mm - 8 3/8"  
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 X

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 X

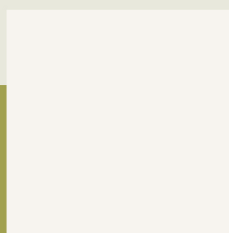
38 cl - 12 3/4 oz.  
 M : 88 mm - 3 3/8"  
 H : 110 mm - 4 1/4"  
 P : 230 g

**Gobelet LIMA 35 cl**  
 Tumbler

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

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

LIMA tumbler \*



\* LIMA tumbler range perfectly match with the Cabernet Vins Jeunes range