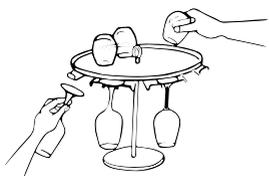




Des lignes fluides  
et pures



© Studio L'Atelier du Vin

### Le set de 2 Verres à eau 33 cl

Entre résistance  
et finesse  
exceptionnelle, le  
matériau développé  
par Arc est l'un des  
verres de cristal  
les plus purs et les  
plus transparents du  
marché.

### BON À SAVOIR

L'eau plate se sert  
à environ 14 °C pour  
en apprécier toutes  
les saveurs.



## LE SET DE 2 VERRES À EAU 33 CL



Verre cristallin  
de haute qualité

Bord et marquage  
réalisés au laser

Convient à un lavage  
au lave-vaisselle



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30		



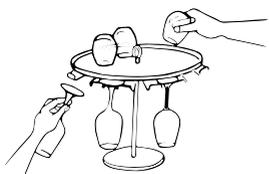
Le set de 2  
verres à eau 33 cl

12,99€





## Le raffinement au quotidien



© Studio L'Atelier du Vin

### Le set de 2 Verres à eau 38 cl

Boire un verre d'eau fraîche, plate, gazeuse ou un jus de fruit devrait toujours être un plaisir. Pour cela, nous avons conçu des verres à eau au design contemporain, qui vous accompagnent avec style tout au long de la journée.

### BON À SAVOIR

Une eau gazeuse se déguste aux alentours des 10/12 °C pour ne pas casser les bulles, comme un champagne.



## LE SET DE 2 VERRES À EAU 38 CL



Logo dessiné au laser



Convient à un lavage au lave-vaisselle

Forme allongée et contemporaine



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30		



Le set de 2 verres à eau 38 cl

12,99€





## Libérez les arômes du vin rouge



© Studio L'Atelier du Vin

### Le set de 2 Verres à vin rouge 45 cl

Élancée, haute et fine, la gamme L'Atelier du Vin est conçue de manière à optimiser la perception olfactive et gustative du vin, grâce à sa paraison ouverte et resserrée vers le buvant.

### BON À SAVOIR\*

La couleur du vin rouge est contenue dans la peau du raisin. On l'extrait en laissant macérer la peau du raisin avec le jus qui se teinte progressivement.



\* Texte issu du Quiz du Vin - Éditions L'Atelier du Vin avec David Cabrol & Sébastien Durand-Viel

## LE SET DE 2 VERRES À VIN ROUGE



Verre cristallin de haute qualité



Convient à un lavage au lave-vaisselle

Socle stable et optimisé pour une meilleure tenue du verre



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45			



Le set de 2 verres à vin rouge 45 cl

20,99€





## Un écrin pour accueillir vos vins blancs



© Studio L'Atelier du Vin

### Le set de 2 Verres à vin blanc 35 cl

La délicatesse de la jambe sans couture permet une continuité parfaite du profil. Son épaisseur offre au verre une résistance toute particulière et la cuvette plate permet une grande stabilité du verre.

### BON À SAVOIR\*

Servir un vin froid renforce l'impression de fraîcheur et donc d'acidité, fait ressortir les tanins et atténue l'impression d'alcool.



\* Texte issu du Ouz du Vin - Éditions L'Atelier du Vin avec David Cabbro & Sébastien Durand-Viel

## LE SET DE 2 VERRES À VIN BLANC



Logo dessiné au laser



Ouverture resserrée pour une meilleure dégustation

Convient à un lavage en lave-vaisselle



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45			



Le set de 2 verres à vin blanc 35 cl

~~20,99€~~





## La perle des flûtes à champagne



© Studio L'Atelier du Vin

### Le set de 2 Flûtes à champagne 16 cl

La forme élancée de la flûte permet aux bulles d'évoluer et à tous les arômes de votre champagne de se diffuser.

La dégustation de votre champagne est plus intense et plus authentique.

### BON À SAVOIR\*

Dans une bouteille de champagne, la pression exercée par le gaz carbonique équivaut à la pression d'un pneu de camion.



\* Texte issu de Outils du Vin - Editions L'Atelier du Vin avec David Cobbold & Sébastien Durand-Viel

## LE SET DE 2 FLÛTES À CHAMPAGNE



Convient à un lavage en lave-vaisselle



Corps allongé pour une meilleure diffusion des arômes

Reims

Mantilly

Épernay

Jambe permettant une meilleure ergonomie

Trèves



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45			



Le set de 2 flûtes à champagne 16 cl

20,99€



# TOUT L'ART DE DÉCANTER



**14€<sup>99</sup>**  
avec  
20 vignettes

~~39,99€~~

La carafe  
à décanter



L'ATELIER  
FRANCE  
1926  
DU VIN



## Carafe à décanter

Sa forme et son galbe permettent par simple rotation une bonne expression du vin. Avec son long cou, cette carafe aère le vin sans pour autant laisser son parfum se volatiliser.

## BON À SAVOIR\*

Pourquoi décanter un vieux vin rouge ? Le décanter sert surtout à séparer le vin du dépôt solide qui s'est formé au cours du vieillissement.



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20				

\* Texte et question issus du Quiz du Vin : Editions L'Atelier du Vin avec David Cabbold & Sébastien Durand-Vriel.

# DE BONS OUTILS POUR UNE BONNE DÉGUSTATION



L'ATELIER  
FRANCE  
1926  
DU VIN



## Coffret sommelier

La ligne contemporaine de notre tire-bouchon à levier assure une bonne prise en main pour un débouchage plus sûr. Le coupe-capsule possède également un système ultra facile : serrez et tournez ! Placé dans le goulot de la bouteille, le verseur-filtre recueille les dépôts et coupe net l'écoulement du vin.

## BON À SAVOIR

À levier, en T, bilames, les systèmes d'extractions des bouchons sont aussi nombreux que surprenants. Depuis le 18<sup>ème</sup> siècle, des esprits ingénieux ont déposé des centaines de brevets d'inventions de tire-bouchon.

**32€<sub>99</sub>**  
avec  
20 vignettes

~~79,99€~~

Le coffret  
sommelier



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20				