

AUTRES CARAFES

VIGNOBLE 150



Colisage : B6 / C24

La décantation favorise le développement des arômes du vin :

- Les vins blancs, les vins doux, certains vins rouges jeunes et fruités et même quelques champagnes peuvent être carafés.
- Décanter un vin rouge jeune et puissant plusieurs heures avant le service donne une chance au vin de s'ouvrir et d'atteindre un stade de développement qui nécessite normalement des années de vieillissement.
- Les vins plus âgés, de 10 ans et plus, sont plus complexes et doivent être traités au cas par cas.

Nos carafes sont fabriquées dans le respect de la tradition verrière et sauront vous surprendre grâce à leurs formes originales, raffinées et élégantes, spécialement créées pour accueillir tout type de vin.

Decanting enhances the aromas in wines:

- *White wines, sweet wines, certain fruity, young red wines and even some Champagnes can be decanted.*
- *Decanting a strong, young wine several hours before serving enables the wine to open up and attain a level of maturity that would normally take many years of ageing.*
- *Older wines, that is 10 years old or more, are more complex and need to be treated individually.*

Our decanters are manufactured according to traditional methods and will surprise you with their original, refined and elegant forms specially designed for all types of wines.

Caractéristiques :

- Contenance : 150 cl
- Cristallin HP sans plomb
- Type de vin :
Tous types de vins

Characteristics :

- Capacity : 50 Oz
- Lead-free crystal glass HP
- Recommended for :
All types of wines

