

Zalto Denk'Art - Verre Bourgogne



Un design unique et spectaculaire avec un calice au volume remarquable. Ce verre d'exception offre une paraison plus large avec un buvant plus resserré que les verres équivalents. Il permet une extraction et une aération maximale du vin tout en concentrant les arômes : le dégustateur capte ainsi toutes les nuances du vin, de l'acidité du fruit aux épices et aux notes douces. Enfin, on retrouve la légèreté légendaire de la gamme Zalto avec un verre de 120 grammes seulement...

Un verre à l'esthétique remarquable qui magnifie le vin avant même la dégustation. On peut craindre avec un tel volume que le vin soit ou trop concentré ou perdu. Il n'en est rien : le verre permet une dégustation équilibrée, et donne une parfaite lisibilité des vins avec une excellente précision.

Ce verre convient évidemment à tous les Bourgogne rouges, mais aussi aux Pinots Noirs des autres régions, au Nebbiolo, à la Syrah mais encore à quelques vins blancs concentrés du Sud (Rhodaniens par exemple) ou des blancs évolués avec beaucoup de matière (on pense à quelques grands crus bourguignons, des millésimes anciens de riesling ou encore du grüner veltliner autrichien).

Hauteur : 230 mm, largeur : 125 mm, contenance : 960 ml

Conseil d'entretien :

Si vous les lavez au lave-vaisselle (recommandé) : assurez-vous que l'eau est douce en ajoutant du sel pour éviter les dépôts calcaires. Un nettoyage régulier du lave-vaisselle, l'élimination des résidus sur la vaisselle et l'utilisation de détergents de qualité sont également recommandés.

Si vous les lavez à la main : utilisez de l'eau tiède avec une petite quantité de détergent doux. Lavez le calice et la base séparément en tenant le verre délicatement par le calice. Utilisez un chiffon doux, pas une éponge abrasive, pour éviter les rayures. Un rinçage complet avec de l'eau claire donne aux verres un éclat neuf. Nous vous déconseillons de les essuyer, il vaut mieux les retourner et laisser sécher sur un torchon. Si vous les essuyez, faites-le délicatement avec un chiffon ou un torchon sans peluche. La moindre pression appuyée sur le verre peut le casser.

Attention : l'expédition des verres ne pourra être combinée à l'envoi de vin : elle fait l'objet d'un conditionnement et d'un transport spécifique avec notre partenaire Geodis. Nous vous demandons donc ne pas ajouter de vin à un panier contenant de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la verrerie Zalto.

Franco à partir de 350 € TTC.

**Offre exceptionnelle valable du 26/06/2026 jusqu'au 16/07/2026 :
pour toute commande supérieure à 200€, La Route des Blancs
vous offre une remise immédiate de 10% : code ZALTO10.**

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Zalto Denk'Art - Verre Bourgogne