

Zalto Denk'Art - Verre Bordeaux



Une paraison plus resserrée et un volume moins imposant que le Verre Bourgogne mais qui reste important et permet d'oxygéner le vin. Adapté aux vins rouges charnus avec du caractère et plutôt riches en tanins, il met l'accent sur la force et la densité de la matière. Ce verre permet de bien capter les extraits secs, d'évaluer avec justesse la puissance, la qualité des tanins et la densité du vin.

Adapté aux vins rouges corsés, il est évidemment recommandé pour les Bordeaux, les Cabernets francs ou Cabernet Sauvignon, les Merlot, mais aussi pour les vins italiens comme le Brunello ou espagnols comme la Rioja. Il fonctionnera également très bien avec des mourvèdre sudiste ou des syrahs rhodaniennes. On pense par exemple aux Cornas et aux Bandols. Ce verre fonctionne aussi avec certains vins blancs charpentés comme l'Hermitage ou les vins orange, d'ici et d'ailleurs.

Hauteur : 240 mm, largeur : 109 mm, contenance : 765 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 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vous offre une remise immédiate de 10% : code ZALTO10.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Zalto Denk'Art - Verre Bordeaux