

Zalto Denk'Art - Verre Champagne



Cette flûte à champagne Zalto toute en finesse et délicatesse est le verre parfait pour toutes les grandes occasions. Elle trouvera sa place sur les plus jolies tables. Il révélera avec exactitude et précision toute la noblesse des grands champagnes, millésimés ou pas, et plus largement de tous les pétillants.

Recommandé pour le Champagne bien sûr, mais aussi les Crémants et autres "Méthode Champenoises" (Vouvray, Montlouis etc). Bien sûr, nous ne nous arrêtons pas à nos frontières : il conviendra également très bien au Sekt, Prosecco, Spumante ou Cava.

Hauteur : 240 mm, largeur : 75 mm, contenance : 250 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 vous offre une remise immédiate de 10% : code ZALTO10.

Zalto Denk'Art - Verre Champagne