

Zalto Denk'Art - Verre Balance



Dernier-né de la gamme Denk'Art, à l'occasion des 20 ans de cette collection unique en son genre, voici le verre Balance. A mi-chemin entre le modèle Bourgogne et le modèle Bordeaux, ses parois coniques concentrent les arômes et révèlent comme jamais la richesse de structure, la profondeur de grands blancs texturés, puissants, voire tannique. Ce modèle est aussi le compagnon idéal des vins élevés sous voile ou des vieux Champagnes au style subtilement oxydatif.

Le modèle Balance, soufflé à la bouche, a été conçu pour révéler l'harmonie et l'équilibre des vins, plutôt blancs, mais riches en phénols, en structure tannique et en arômes tertiaires, plus ou moins oxydatifs. Comme toujours avec Zalto, il révèle le vin dans toutes ses nuances tandis que ses parois coniques concentrent les arômes et les sensations de bouche.

Voici le verre idéal pour sublimer les grands blancs du Rhône, on pense tout particulièrement aux Hermitages et aux Châteauneuf-du-Pape, mais aussi les des crus bourguignons, élevés longtemps en fûts et avec un peu de vieillissement. Il révélera aussi très bien la structure tannique et la complexité des grands vins de macération, les fameux vins oranges de France ou d'ailleurs (on pense au Frioul italien en particulier). Autre option pour l'usage du verre Balance : les vins élevés sous voile, vins jaunes jurassiens ou andalous. On le recommandera également pour certaines cuvées de champagne, au long vieillissement sur lattes, au style plus ou moins oxydatifs.

Evidemment, il conviendra tout aussi bien à des rouges profonds, tanniques et aptes au vieillissement : syrah rhodanienne ou nebbiolo piémontais par exemple.

Hauteur : 195 mm, largeur : 113 mm, contenance : 590 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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.

©Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Zalto Denk'Art - Verre Balance