



## NOUVEAUTÉ IN SITU

**OPEN'UP EST LA PREMIÈRE COLLECTION DE VERRES A PIED DEDIÉS A LA DÉGUSTATION DES VINS JEUNES.**

C'est une tendance désormais bien installée ! Dans un souci budgétaire, mais également par pure envie de découvrir de nouvelles saveurs, les clients de la restauration professionnelle s'orientent de plus en plus vers des vins jeunes et/ou des vins de nouveaux terroirs provenant du monde entier. La ligne OPEN UP répond avec succès à ce nouveau mode de consommation en CHR.

**OPEN'UP** : un design de précision, l'excellence dans la réalisation au service de la dégustation des vins jeunes.



## LA GAMME VERRE A PIED OPEN UP



**TANNIC 55cl**  
Réf : 530100  
UC : 24 pièces



**SOFT 47cl**  
Réf : 530102  
UC : 24 pièces



**UNIVERSAL TASTING 40cl**  
Réf : 530112  
UC : 24 pièces



**ROUND 37cl**  
Réf : 530104  
UC : 24 pièces



**PRO TASTING 32cl**  
Réf : 530108  
UC : 24 pièces



**SWEET 27cl**  
Réf : 530110  
UC : 24 pièces



## LA GAMME VERRE A PIED OPEN UP



**EFFERVESCENT 20cl**  
Réf code : 183725  
UC : 24 pièces

## LA GAMME GOBELETS OPEN UP



**GOBELET FB 38cl**  
Réf : 530116  
UC : 24 pièces



**GOBELET FH 35cl**  
Réf : 530114  
UC : 24 pièces



# LA QUALITE D'UN VERRE OPEN UP



Kwarx®

by Arc International  
Research Centre Advanced Material



**Kwarx® résiste incroyablement aux chocs de la vie** : la solidité préservée par une fusion intime et invisible entre le pied et la paraison : une surface parfaitement lisse sans zone de faiblesse.



**Kwarx® garde son extrême brillance lavage après lavage** : Une brillance extraordinaire testée en laboratoire après + de 2000 lavages industriels.



**Kwarx® s'efface pour que s'exprime la gamme chromatique de chaque vin** : Une transparence absolue obtenue par une décoloration parfaite.



## FINESSE DU BUVANT

Sans bourrelet pour un contact agréable aux lèvres et une meilleure concentration des arômes.

## GRANDE SURFACE DE CONTACT

Pour permettre une oxygénation immédiate et un développement optimum des arômes.

## UNE « JAUGE NATURELLE »

La cassure de la paraison aide le serveur à visualiser la quantité nécessaire et idéale à verser, au client, pour la dégustation.

**UN VERRE EQUILIBRE UNE JAMBE FINE** pour une meilleure prise en main.

## UNE CUVETTE EXTRA PLATE

Pour une parfaite stabilité, aucune rétention d'eau et une élégance extrême.



**LE SAVIEZ-VOUS ?** La forme des verres Open Up provoque un véritable « effet carafe », grâce à une oxygénation accélérée du vin. La partie convexe (1) permet de développer les arômes, qui sont ensuite concentrés dans la partie concave (2). Après quelques minutes dans le verre, la perception acide du vin s'atténue et les tanins s'assouplissent, permettant ainsi d'apprécier les vins les plus jeunes.

# OPEN UP

## UNE GAMME ADAPTEE A TOUS LES CEPAGES

|  |                | OPEN UP      |            |                 |             |             |                   |                   |
|--|----------------|--------------|------------|-----------------|-------------|-------------|-------------------|-------------------|
|  |                | Tannic 55 cl | Soft 47 cl | Universal 40 cl | Round 37 cl | Sweet 27 cl | Pro Tasting 32 cl | Efferescent 20 cl |
| Cépages Blancs - White grape varieties | Chardonnay     |              |            | ●               | ●           |             | ●                 | ●                 |
|  | Chenin Blanc   |              |            | ●               |             | ●           | ●                 |                   |
|  | Gewürztraminer |              |            | ●               | ●           | ●           | ●                 |                   |
|  | Marsanne       |              |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Muscat         |              |            | ●               | ●           | ●           | ●                 |                   |
|  | Pinot Gris     |              |            | ●               |             | ●           | ●                 |                   |
|  | Riesling       |              |            | ●               |             | ●           | ●                 |                   |
|  | Roussanne      |              |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Sauvignon      |              |            | ●               |             | ●           | ●                 |                   |
|  | Sémillon       |              |            | ●               |             | ●           | ●                 |                   |
| Viognier                               |                |              | ●          | ●               |             | ●           |                   |                   |
| Cépages Rouges - Black grape varieties | Cabernets      | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Carignan       | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Cinsault       |              | ●          | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Gamay          |              | ●          | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Grenache       | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Malbec         | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Merlot         | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Mourverdre     | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Nebbiolo       | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Pinotage       |              | ●          | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Pinot Noir     |              | ●          | ●               |             |             | ●                 | ●                 |
|  | Sangiovese     |              | ●          | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Syrah          |              | ●          | ●               |             |             | ●                 |                   |
|  | Tempranillo    | ●            |            | ●               |             |             | ●                 |                   |
| Zinfandel                              | ●              |              | ●          |                 |             | ●           |                   |                   |



Kwarx, un nouveau matériau de haute technologie conçu par le centre de recherche Arc International.

Kwarx, a new cutting-edge material developed by Arc International's research centre.

Kwarx® es un nuevo material de alta tecnología desarrollado por el centro de investigación de Arc International.

Kwarx®, ein neues High-Tech-Material, entwickelt vom Forschungszentrum von Arc International.



L'effervescence plus est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.

"Efferescence Plus" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

La eferescencia plus, es una tecnología que desarrolla una fina y regular eferescencia para el placer de la vista y del gusto.

Efferescence plus ist eine technologische Entwicklung, die ein feines und regelmäßiges aufschäumen erzeugt. Ein Genuss für Auge und Gaumen.



Les verres Chef & Sommelier® possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable grâce à la matière Kwarx.

The Chef & Sommelier® glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance thanks to the Kwarx material.

Las copas de Chef & Sommelier® poseen un anillo muy fino para mayor calidad de la degustación y ello manteniendo la resistencia incomparable gracias al material Kwarx®.

Die Gläser Chef & Sommelier®, mit ihrem äußerst feinen Mundrand für eine angenehme Degustation, sind dank des Kwarx® Materials unvergleichlich resistent.

