



62510 ARQUES FRANCE  
[www.arcoroc.com](http://www.arcoroc.com)

Impression IMPRESSION DIRECTE RC 429 207 008 AN46208 E731110 Conception graphique et photos : © TerOréa services d'Arc International



# Grands Cépages

Tasting Glass

EXTREMELY THIN  
AND RESISTANT



VERRE À PIED VIN ROUGE / Stemglass red wine	
62	47
Ref. E6245	E6101
Pack. UPC Code 8 83314 09698 9 ✓	8 83314 09450 3 ✓
Pack. F6/B2	F6/B2
Capacity 62 cl - 20 3/4 oz	47 cl - 15 3/4 oz
Max. diameter 101 mm - 3 7/8"	95 mm - 3 3/4"
Height 238 mm - 9 3/8"	227 mm - 8 7/8"
Weight 225 g	215 g



VERRE À PIED VIN BLANC / Stemglass white wine	
47	35
Ref. E6102	E6100
Pack. UPC Code 8 83314 09451 0 ✓	8 83314 09449 7 ✓
Pack. F6/B2	F6/B4
Capacity 47 cl - 15 3/4 oz	35 cl - 11 3/4 oz
Max. diameter 97 mm - 3 3/4"	88 mm - 3 3/8"
Height 229 mm - 9"	211 mm - 8 1/4"
Weight 215 g	170 g



FLÛTE / Flute	
24	
Ref. E6250	
Pack. UPC Code 8 83314 09703 0 ✓	
Pack. F6/B4	
Capacity 24 cl - 8 oz	
Max. diameter 65 mm - 2 1/2"	
Height 235 mm - 9 1/4"	
Weight 125 g	

Grands Cépages est une ligne élégante et contemporaine dont le design des verres a été travaillé pour mettre en valeur les spécificités des principaux cépages du monde.

Cette collection se distingue par sa ligne élancée et ses dimensions généreuses. Elle offre un grand choix de compositions de table, en permettant de jouer avec les différents modèles de la collection.

Enfin chaque verre bénéficie d'atouts qui en font un objet à la fois technique et esthétique :

- un matériau innovant pour la résistance aux chocs et au lave-vaisselle : l'Advanced Glass
- un buvant fin pour le confort des lèvres
- une jambe fine pour des tables élégantes

Grands Cépages is an elegant and modern range. The glasses have been carefully designed in order to enhance the individual characteristics of the world's main varieties of wine.

The collection stands out with its slender lines and generous dimensions. You can play with the different models in the collection, which give you a wide choice of table settings.

Each glass enjoys both technical and aesthetic advantages:

- an innovative material which is shock-resistant and dishwasher-proof: Advanced Glass
- a fine rim, comfortable for the lips
- a fine stem for elegant tables



62 cl

**VINS ROUGES PUISSANTS** Cabernet, Merlot, Malbec, Sangiovese, Syrah, Grenache...  
Ce verre est adapté aux vins puissants, tanniques, épicés et complexes, qui ont besoin d'une grande surface d'oxygénation pour s'exprimer, et ainsi garantir une dégustation optimale.  
Vins conseillés : vins puissants issus de vignobles cultivés sous des latitudes ensoleillées telles que la Californie, l'Afrique du Sud, l'Argentine, le Chili ou encore le pourtour méditerranéen.

**INTENSE RED WINES** Cabernet, Merlot, Malbec, Sangiovese, Syrah, Grenache...  
This glass is designed for intense, tannic, spicy and complex wines that require a large surface for oxygenation to bring out their characteristics and ensure an optimal tasting experience.  
Recommended wines: intense wines from vines cultivated in sunny climates, for example California, South Africa, Argentina, Chile or the Mediterranean region.

**VINS ROUGES FRUITÉS** Pinot noir, Pinotage...  
La forme de ce verre est étudiée pour l'appréciation de vins rouges fruités, peu tanniques et friands. Le buvant de ce verre se referme afin d'apprécier toute la finesse et la subtilité de ces vins typiques des régions viticoles telles que la Bourgogne, la Nouvelle-Zélande ou l'Oregon.

**FRUITY RED WINES** Pinot noir, Pinotage...  
The shape of this glass was conceived for the enjoyment of fruity red wines which are delicate and low in tannins. The rim of the glass curves inwards, allowing you to appreciate the finesse and subtlety of the wines typical of wine-growing regions such as Burgundy, New Zealand or Oregon.



47 cl



47 cl

**VINS BLANCS SECS ou VINS ROUGES FRUITÉS** Sauvignon, Chardonnay, Riesling...  
Ce verre convient parfaitement à la dégustation de vins secs, fruités, minéraux et opulents. Ces caractéristiques se retrouvent dans les grands cépages tels que l'emblématique Chardonnay, le Sauvignon ou encore le Riesling.

**DRY WHITE WINES or FRUITY RED WINES** Sauvignon, Chardonnay, Riesling...  
This glass is perfect for tasting dry, fruity, mineral and opulent wines. These are the characteristics of major grape varieties such as Sauvignon, Riesling and the emblematic Chardonnay.



**EFFERVESCENTS** Champagne, Crémant, Cava...  
Une flûte élégante et raffinée au calice généreux, qui offre un écrin de choix aux effervescents les plus délicats. Champagne, Crémant, Cava...

**SPARKLING WINES** Champagne, Crémant, Cava...  
An elegant and refined flute with a generous bowl that provides the perfect setting for even the most delicate sparkling wines.



35 cl

**VINS BLANCS MOELLEUX** Sauvignon, Semillon, Muscat...  
Ce verre est spécifiquement adapté pour magnifier les vins moelleux ou liquoreux. La richesse et la complexité de ces vins, caractérisés par des arômes de miel, de cire d'abeille et de fruits secs, savent pleinement s'épanouir dans ce verre.

**SWEET WHITE WINES** Sauvignon, Semillon, Muscat...  
This glass has been specially adapted to bring out the best in sweet and liquorous wines. These rich and complex wines are characterised by aromas of honey, beeswax and dried fruits, and their flavours will fully develop in this glass.



Une nouvelle génération de verres disposant de 3 atouts majeurs :  
A new generation of glasses with three new design features :

- Une résistance chimique de très haute qualité permettant à l'article de conserver son éclat original après 2000 lavages industriels.
- Une résistance mécanique exceptionnelle jusqu'à 30% supérieure à l'ancienne génération.
- Avec son buvant très fin, le verre restitue toute la subtilité des arômes et du goût.
- The glasses maintain their original sparkle even after 2000 professional washes.
- The glasses are up to 30% more robust than the last generation.
- A thin rim helps release all of the subtle aromas and flavours captured within the glass.