

DRINKS.

Verre à Champagne Lehmann Initial Premium 30cl, Ensemble de 6.



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 500424 |
| Quantité de Remplissage | 30cl |
| Pays | France |
| Embouteilleur | Lehmann SA, 20 Boulevard Lundy, 51100 Reims, France |
| Marque | Lehmann |
| Type | Verre à Champagne |
| L'usage | pour les vins Mousseux Premium |
| Désignation commerciale | Verre |
| Détails | fabriqué à la machine en cristal sans plomb ; hauteur = 23,3 cm, diamètre = 7,2 cm |



Description

Le fabricant de verres Lehmann est situé à Reims, au cœur de la région de Champagne. Fondée en 1970, elle s'est rapidement fait un nom dans le secteur du vin. Lehmann se décrit comme "le partenaire de confiance des maisons de champagne et des œnologues de France". Après tout, il est bien connu que la forme et le design d'un verre à vin ont une influence considérable sur l'expérience olfactive et gustative. Et c'est précisément cela que les presque 40 employés veulent influencer positivement. Le designer Gérard Lehmann travaille depuis plusieurs décennies avec d'éminents experts en vin, restaurateurs et sommeliers pour concevoir des collections sensationnelles.

L'une d'entre elles est la collection "P. Jamesse", à laquelle a contribué le respecté spécialiste du champagne Philippe Jamesse. Philippe a travaillé pendant 18 ans comme chef sommelier dans le restaurant deux étoiles du domaine viticole Les Crayères et a participé à de nombreux projets différents au fil des ans, mais il est surtout un conseiller expérimenté auprès des fabricants, des entrepreneurs et des restaurateurs.

Le verre à champagne "Initial" est classiquement simple et élégant, avec un gobelet joliment arrondi (capacité = 30cl) qui rend les caractéristiques du vin mousseux accessibles à tous les sens humains. Le verre soufflé à la machine peut être mis au lave-vaisselle, mais il est préférable de le laver à la main, à l'eau chaude et sans détergent. Un chiffon en microfibre et quelques gouttes de vinaigre conviennent pour l'entretien de la brillance.