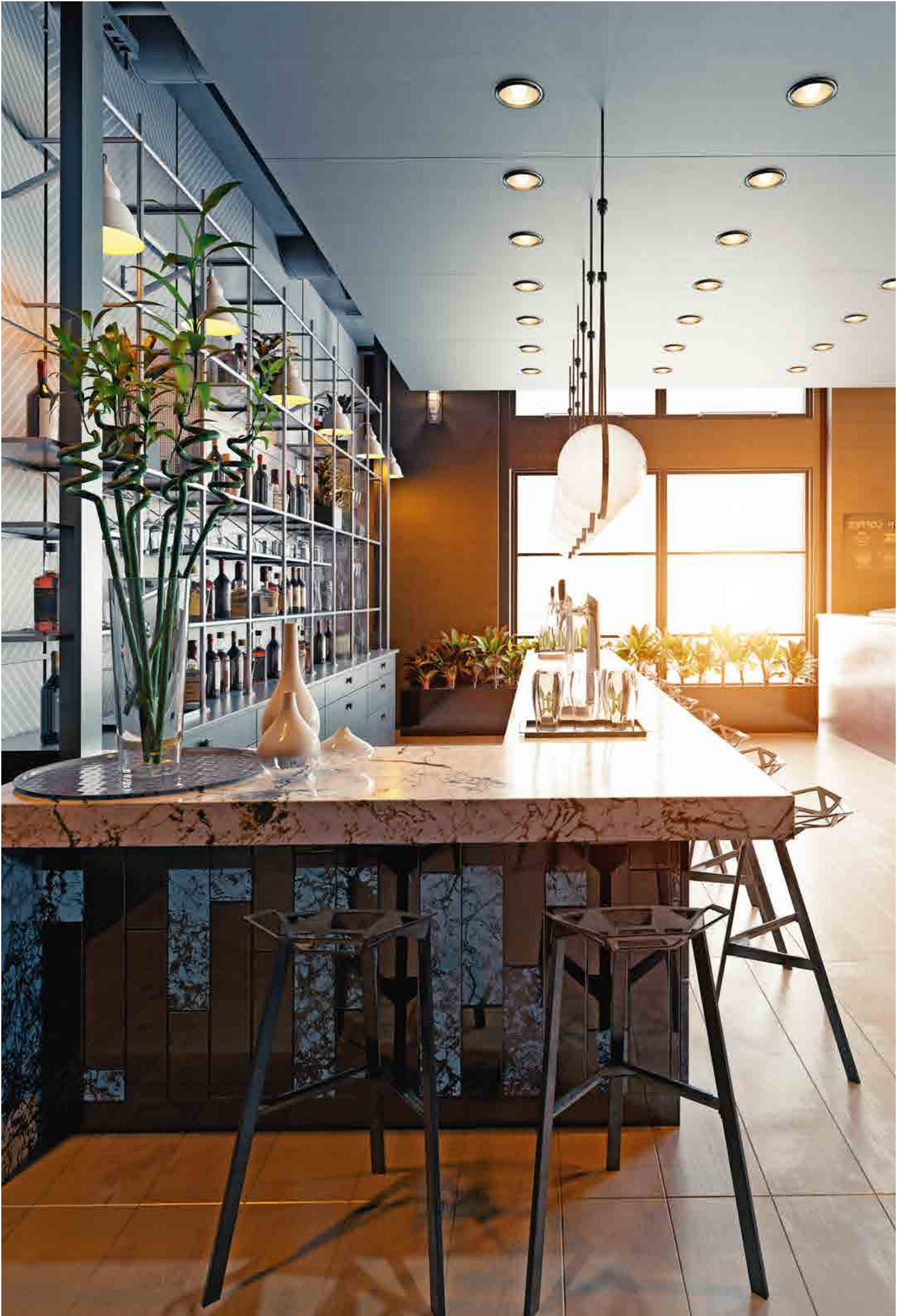




— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —



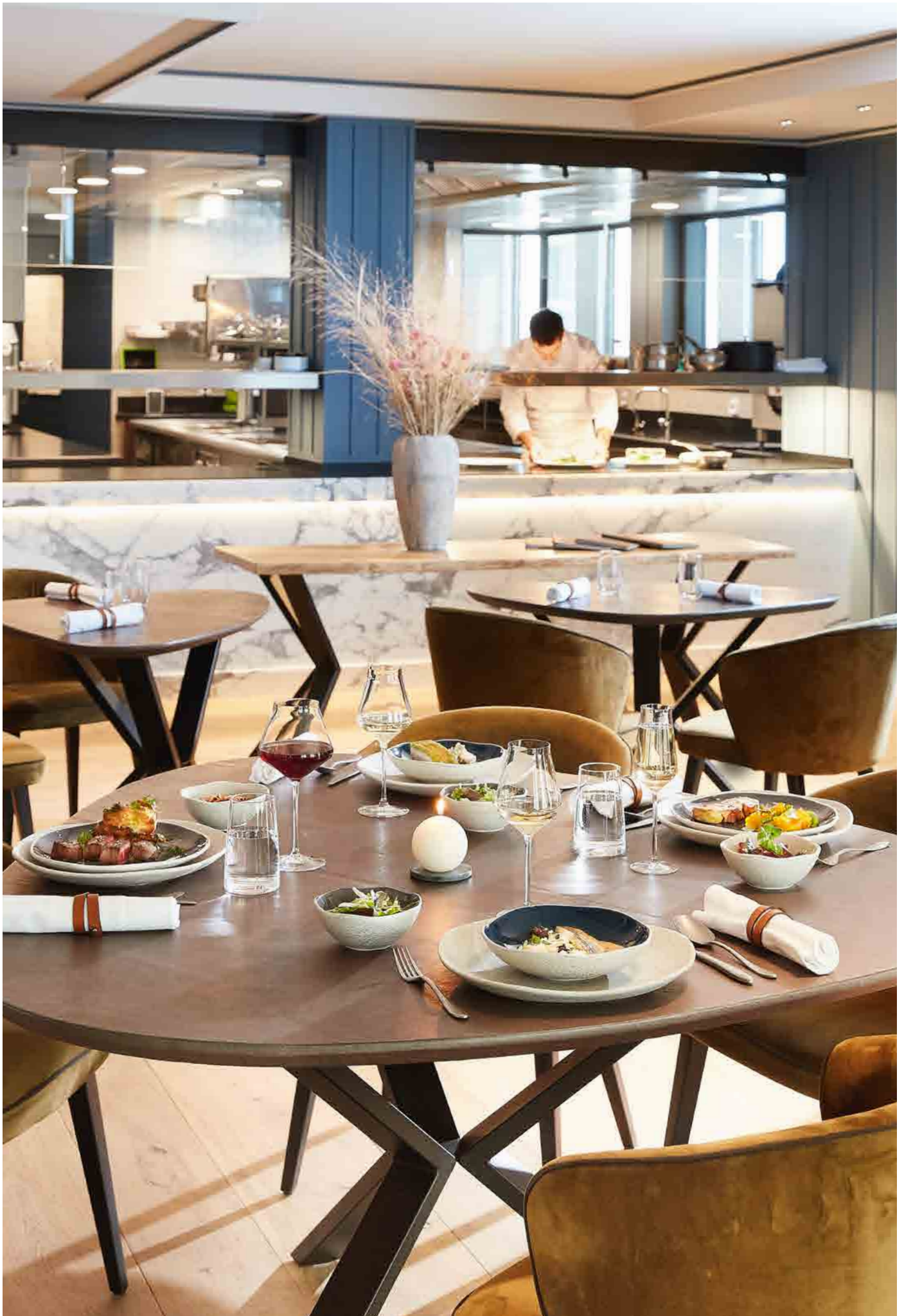
2022 Hotel Catalogue



Reveal' Up

---





A versatile glass, perfectly suited to young and mature wines.

*Verre polyvalent, vins jeunes et matures.*

# The Reveal' Up

Story



Chef&Sommelier™ has designed a unique new line of wine glasses.

The Reveal'Up collection shows its characteristically refined personality with a range of six glasses that enliven the senses when tasting, and provide a sublime serving experience.

**Tasting:** Reveal'Up creates a dialogue between wine and glass that awakens the four senses used by wine professionals and discerning enthusiasts alike: touch, sight, smell, and taste.

**Touch:** The perfect balance of Reveal'Up glasses allows for a pleasant experience when held, allowing the wine to swirl easily. The thin rim is also extremely comfortable on the lips.

**Sight:** The architecture of the glasses brings together curves, angles, finesse and stem, forming a perfect visual harmony. This design, together with the purity and total transparency of Krysta™, allows the wine's colour to be clearly seen.

**Smell:** A large surface area for oxygenation allows the wine to breathe, which in turn lets the power and richness of the varietals to be fully expressed. A chimney in the upper part of the bowl attenuates the perception of alcohol in young wines, thus revealing the fullness of their aromas.

**Taste:** The Reveal'Up collection is suitable for tasting both young and mature wines. The Soft stemmed glass conveys the aromas of young, light wines, while the generous bowl of the Intense stemmed glass is ideal for appreciating full-bodied, high-tannin red wines.

*Chef&Sommelier™ signe une nouvelle ligne œnologique inédite.*

*La collection Reveal'Up décline sa personnalité affirmée et raffinée en une gamme de six verres alliant révélation des sens lors de la dégustation et sublimation du service.*

**La dégustation :** *avec Reveal'Up, un dialogue entre le vin et la matière se forme pour mettre en éveil les quatre sens du professionnel comme de l'amateur averti.*

**Le toucher :** *le parfait équilibre des verres Reveal'Up permet une prise en main agréable et une mise en rotation aisée du vin. La finesse du buvant procure un confort extrême au contact des lèvres.*

**La vue :** *l'architecture des verres, concordance de galbes, d'angles, de finesse et de cols, crée une parfaite harmonie visuelle. Ce design associé à la pureté et la transparence absolue de la matière Krysta™ permettent une lecture claire de la robe des vins.*

**L'odorat :** *la large surface d'oxygénation favorise le « carafage » des vins et l'expression de la force et de la volupté des cépages. La cheminée sur le haut des verres atténue la perception d'alcool des vins jeunes et révèle ainsi l'amplitude des arômes.*

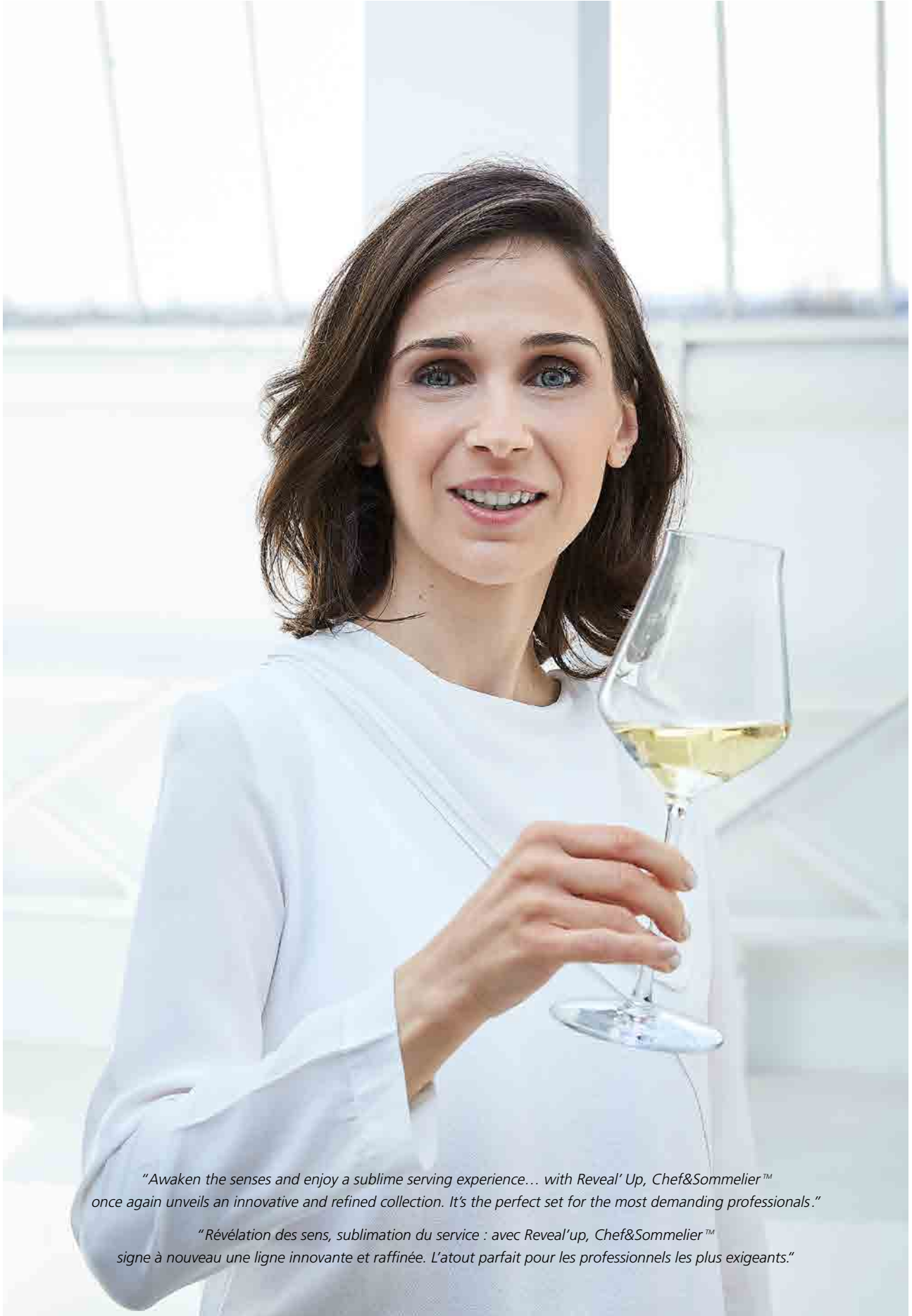
**Le goût :** *la collection Reveal'Up s'adapte aussi bien à la dégustation des vins jeunes qu'à celle des vins matures. Le verre à pied Soft révèle les arômes des vins jeunes et légers. La chambre aromatique généreuse du verre à pied Intense est, quant à elle, idéale pour l'appréciation des vins rouges puissants et tanniques.*

# Julia Scavo

Sommelier and trainer - *Sommelier et formateur*

2018 Romania Best Sommelier  
5<sup>th</sup> Best Sommelier in the World'  
and 3<sup>rd</sup> Best Sommelier in Europe (2013 & 2017 ASI Contests)

*Meilleur sommelier de Roumanie 2018*  
*5<sup>e</sup> Meilleur Sommelier du Monde*  
*& 3<sup>e</sup> Meilleur Sommelier d'Europe (aux Concours ASI 2013 & 2017)*



*"Awaken the senses and enjoy a sublime serving experience... with Reveal' Up, Chef&Sommelier™ once again unveils an innovative and refined collection. It's the perfect set for the most demanding professionals."*

*"Révélation des sens, sublimation du service : avec Reveal'up, Chef&Sommelier™ signe à nouveau une ligne innovante et raffinée. L'atout parfait pour les professionnels les plus exigeants."*

# Reveal' Up

Assets



A versatile technical glass in 2 forms.  
Ideal for both young and mature wines.

Perfect for tasting **sweet, light** and **aromatics** wines.

*Verre technique, polyvalent, 2 formes.*

*Idéal pour les vins jeunes et matures.*

*Parfait pour la dégustation de vins **doux, légers** et **aromatiques**.*



INTENSE

55 cl  
45 cl  
flute 21 cl

Extra-wide oxygenation surface and large aromatic chamber allows the aromas to develop.

*Surface d'oxygénation et chambre aromatique extra larges permettant le développement des arômes.*

Usable capacity readily visible.

*Lecture facile du volume utile.*

Elegant narrow stem.  
Very light, with excellent balance in the hand.

Elegant narrow stem.  
Very light, with excellent balance in the hand.

*Jambe fine et élégante  
Très léger, excellent équilibre en main.*

Extra-wide base provides perfect stability.

*Pied extra large, parfaite stabilité.*

Gentle angle allowing the oxygenation of young wines and revealing the aromas of mature wines.

*Angle doux permettant l'oxygénation des vins jeunes et révélant les arômes des vins matures.*

Usable capacity readily visible.

*Lecture facile du volume utile.*

Elegant narrow stem.  
Very light, with excellent balance in the hand.

*Jambe fine et élégante  
Très léger, excellent équilibre en main.*

Extra-wide base provides perfect stability.  
*Pied extra large, parfaite stabilité.*

50 cl  
40 cl  
30 cl  
flute 21 cl

SOFT



English version



Version française



## Did you Know?

Champagne winegrowers regularly test and conduct tastings of their sparkling wines using Reveal'Up Soft, and in much higher volumes than those conducted with the flutes. This is due to the fact that the perception of alcohol is diminished and the aromas better expressed with the wine glasses.

In addition, Effervescence Plus nucleation made by Chef&Sommelier™ on the Reveal'Up 30 and 40cl models, allows a nice flow of bubbles on which the aromas cling and can flourish.

## Le saviez-vous ?

Les vigneron de Champagne testent et dégustent leurs vins effervescents depuis toujours dans des volumes bien supérieurs à ceux des flûtes. Ainsi les sensations alcooliques sont diminuées et l'aromatique est mieux exprimé.

Le point mousse réalisé par Chef&Sommelier™ sur les modèles Reveal'Up 30 et 40cl, permet un joli balai de bulles sur lesquelles les arômes s'accrochent et s'épanouissent dans la chambre aromatique.



## Matching tumblers and decanters Gobelets et carafes assortis

Bourbon Street\*



32 cl OF\*  
Ø M = 94 mm  
H = 99 mm  
W = 415 g  
**Q3659**  
F6/B2=12

Lima+



38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 220 g  
**G3368**  
F6/B4=24

Macaron+



40 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 103 mm  
W = 138 g  
**N0834**  
F6/B4=24

Primary+



44 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 110 mm  
W = 155 g  
**G3323**  
F6/B4=24

Sublym♦



2 L  
Ø M = 150 mm  
H = 300 mm  
W = 900 g  
**P0264**  
C1/B2=2



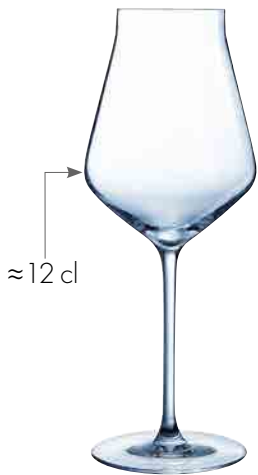
≈1L5

\* Items sold under the Arcoroc Brand



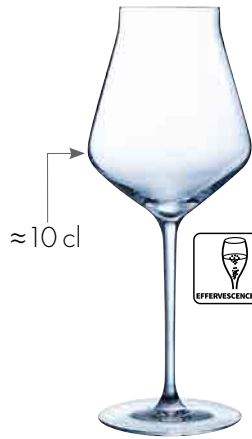
# Reveal' Up

Collection



≈ 12 cl

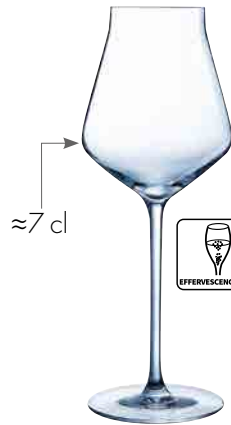
50 cl SOFT  
 Ø M = 96 mm  
 H = 246 mm  
 W = 199 g  
**N1738**  
 F6/B2=12



≈ 10 cl



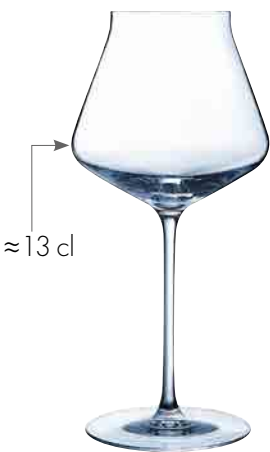
40 cl SOFT  
 Ø M = 91 mm  
 H = 231 mm  
 W = 191 g  
**J8743**  
 F6/B4=24



≈ 7 cl

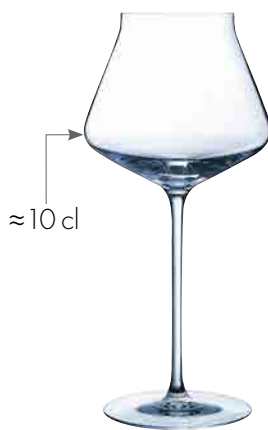


30 cl SOFT  
 Ø M = 83 mm  
 H = 217 mm  
 W = 140 g  
**J8908**  
 F6/B4=24



≈ 13 cl

55 cl INTENSE  
 Ø M = 111 mm  
 H = 234 mm  
 W = 200 g  
**J9014**  
 F6/B4=24



≈ 10 cl

45 cl INTENSE  
 Ø M = 104 mm  
 H = 221 mm  
 W = 190 g  
**J8742**  
 F6/B4=24



21 cl  
 Ø M = 70 mm  
 H = 233 mm  
 W = 153 g  
**J8907**  
 F6/B4=24



Soft 50 cl



Open' Up

---





Ideal for young wines.

*Idéal pour les vins jeunes.*

# The Open' Up

---

Story



Open'Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open'Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

When the glass is filled to the widest point of the bowl and the wine is rotated in the glass, a wave of liquid is created in the inner corner of the angular point in the wall, trapping the oxygen present in the air inside the wine. This is as effective in developing the aromas as decanting a mature wine. The angle in the wall also acts as a natural gauge making it easy to find the right volume of wine to serve. In addition, the tapering of the wall to the rim concentrates the aromas released for maximum appreciation. \_\_\_\_\_

*Open'Up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Son calice convexe dans sa partie basse propulse le vin vers l'angle formé avec la partie supérieure concave. Sa forme angulaire novatrice, améliore efficacement la dégustation de tous les types de vins jeunes (1 à 3 ans pour les blancs et 1 à 5 ans pour les rouges). Les différentes formes de la ligne Open'Up couvrent la majorité des cépages mondiaux.*

*Lorsque le verre est rempli jusqu'à la cassure et que le vin tourne dans le verre, une vague de liquide se crée dans l'angle intérieur, emprisonnant l'oxygène présent dans l'air au cœur du vin. C'est ainsi que se développent efficacement les arômes de vin mature. Cet angle permet de repérer facilement le juste volume de vin à servir. Son buvant resserré concentre au maximum les arômes libérés. \_\_\_\_\_*

# M. Philippe DURAND

CEO Arc from 1997 to 2007, dynamic initiator of wine glass agreements  
CEO Arc de 1997 à 2007, initiateur très dynamique des accords Verres Vins

It was in 2004, under the leadership of Philippe Durand, that the company would carry out the development of the most exciting new material, and revolutionary glass range: Open'Up

*C'est en 2004, sous l'impulsion de l'entreprise familiale, que Philippe Durand mènera à bien un projet de nouvelle matière et un verre révolutionnaire : Open'Up.*



*From its launch, this innovative glass won the Janus de l'Industrie trophy, a prestigious award from the French Design Institute.*

*Dès son lancement, ce verre innovant a obtenu le trophée du Janus de l'industrie, récompense de l'Institut Français du Design.*

# Open' Up

Assets



Ideal for **young wines**.

Enhances **red wines under 5 years**  
and **white wines under 3 years**.

*Idéal pour les vins jeunes.*

*Bonifie les vins rouges de moins de 5 ans  
et les vins blancs de moins de 3 ans.*

5 shapes according to wine type  
*5 formes par typologie de vin*

55 cl  
47 cl  
40 cl  
37 cl  
32 cl  
flute 21 cl



Pronounced angle  
The wine molecules shatter  
and are oxygenated at the break point,  
thus releasing the aromas.

*Angle prononcé  
Les molécules du vin se brisent  
et s'oxygènent sur la cassure,  
libérant ainsi les arômes.*



Flat base, means no water left on the base  
after washing process.

*Cuvette plate,  
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*

## Did you Know?

The shape of the Open'Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2).

After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.



## Le saviez-vous ?

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

### Matching tumblers and decanters *Gobelets et carafes assortis*

Lima<sup>+</sup>



45 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 160 mm  
W = 250 g  
**L2356**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 133 mm  
W = 240 g  
**L8110**  
F6/B4=24



38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 220 g  
**G3368**  
F6/B4=24



35 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 83 mm  
W = 225 g  
**G3367**  
F6/B4=24

Louisiane<sup>\*</sup>



32 cl OF<sup>\*</sup>  
Ø M = 94 mm  
H = 99 mm  
W = 410 g  
**Q3655**  
F6/B2=12



Macaron<sup>+</sup>



40 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 103 mm  
W = 138 g  
**N0834**  
F6/B4=24

Maléa<sup>+</sup>



45 cl HB<sup>\*</sup>  
Ø M = 83 mm  
H = 137 mm  
W = 248 g  
**L7833**  
F6/B4=24



35 cl HB<sup>\*</sup>  
Ø M = 76 mm  
H = 126 mm  
W = 232 g  
**H4531**  
F6/B4=24



30 cl OF<sup>\*</sup>  
Ø M = 77 mm  
H = 105 mm  
W = 242 g  
**H4623**  
F6/B4=24

Open'Up<sup>+</sup>



35 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 118 mm  
W = 150 g  
**U1041**  
F6/B4=24



38 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 94 mm  
W = 155 g  
**U1033**  
F6/B4=24



≈7cl  
30 cl WARM  
Ø M = 99 mm  
H = 86 mm  
W = 156 g  
**U1032**  
F6/B4=24

Primary<sup>+</sup>



36 cl HB  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**G3322**  
F6/B4=24

Open'Up<sup>+</sup>



1,4 L  
Ø M = 145 mm  
H = 313 mm  
W = 550 g  
**D6653**  
F1/B2=2

<sup>\*</sup> Items sold under the Arcoroc Brand



# Open' Up

Collection

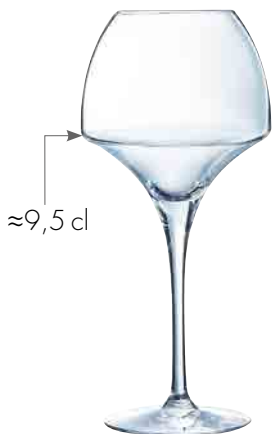


≈ 11 cl

55 cl TANNIC

Ø M = 107 mm  
H = 233 mm  
W = 210 g

**U1013**  
F6/B4=24



≈ 9,5 cl

47 cl SOFT

Ø M = 103 mm  
H = 226 mm  
W = 210 g

**U1012**  
F6/B4=24

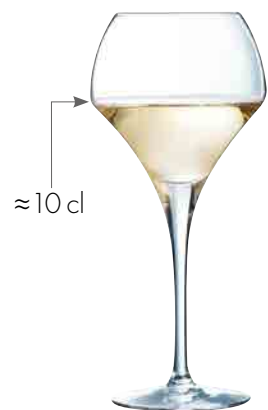


≈ 6 cl

40 cl UNIVERSAL TASTING

Ø M = 91 mm  
H = 231 mm  
W = 192 g

**U1011**  
F6/B4=24

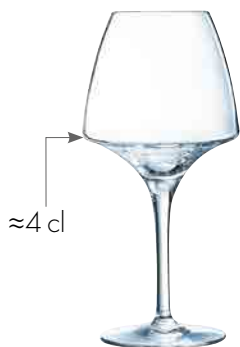


≈ 10 cl

37 cl ROUND

Ø M = 96 mm  
H = 211 mm  
W = 166 g

**U1010**  
F6/B4=24

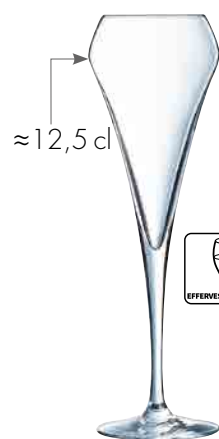


≈ 4 cl

32 cl PRO TASTING

Ø M = 87 mm  
H = 180 mm  
W = 134 g

**U1008**  
F6/B4=24



≈ 12,5 cl

20 cl

Ø M = 74 mm  
H = 234 mm  
W = 161 g

**U1051**  
F6/B4=24



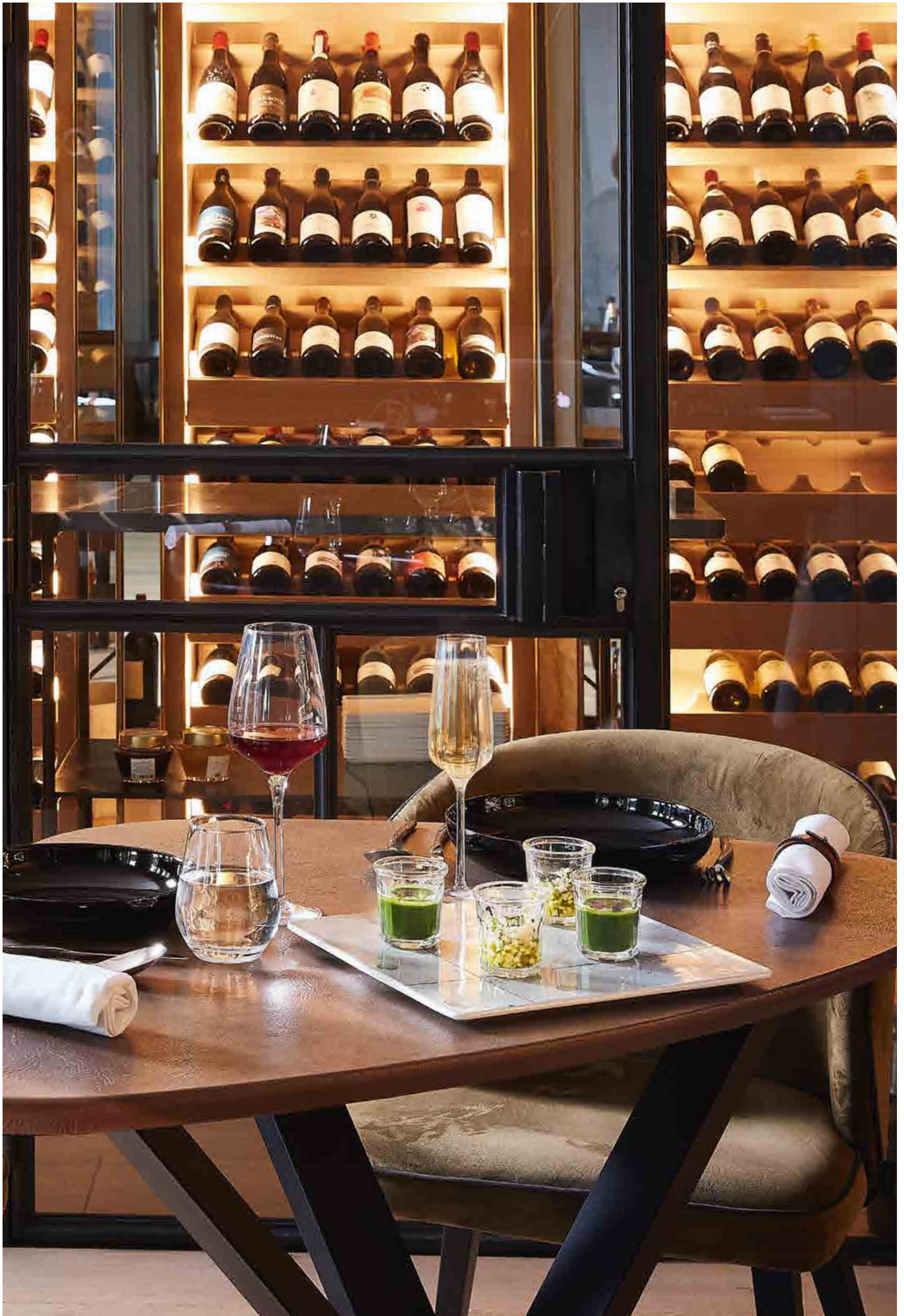
55 cl



Sublym

---





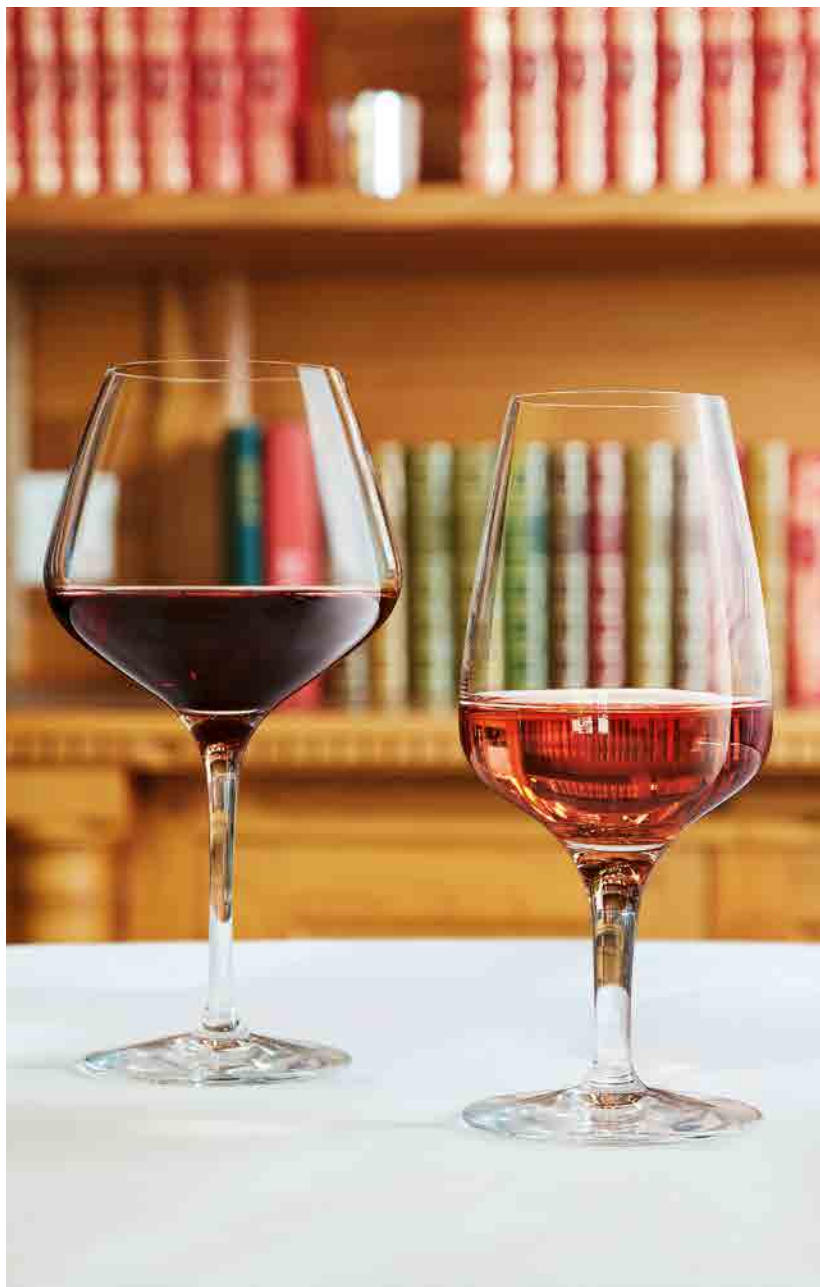
Classic tapered bowl design that is so sublime!

*Design Classique vertical ou design horizontal" et tellement Sublime !*

# The Sublym

Story

---



Sublym is so aptly named!

Sublym is a very distinguished collection of seven glasses whose design has been carefully considered to highlight the established families of taste.

The choice of the form will be decisive in the revelation of different aromas, from the most volatile to the most discreet, and thus serve all types of wines and spirits.

The choice of the volume of the glass will allow the wine surface to have varying degrees of oxygenation, and thus sublimate the potential of each type of wine.

---

*Sublym porte tellement bien son nom !*

*Sublym est une collection très distinguée de sept verres dont le design a été étudié pour mettre en valeur les grandes familles de goût.*

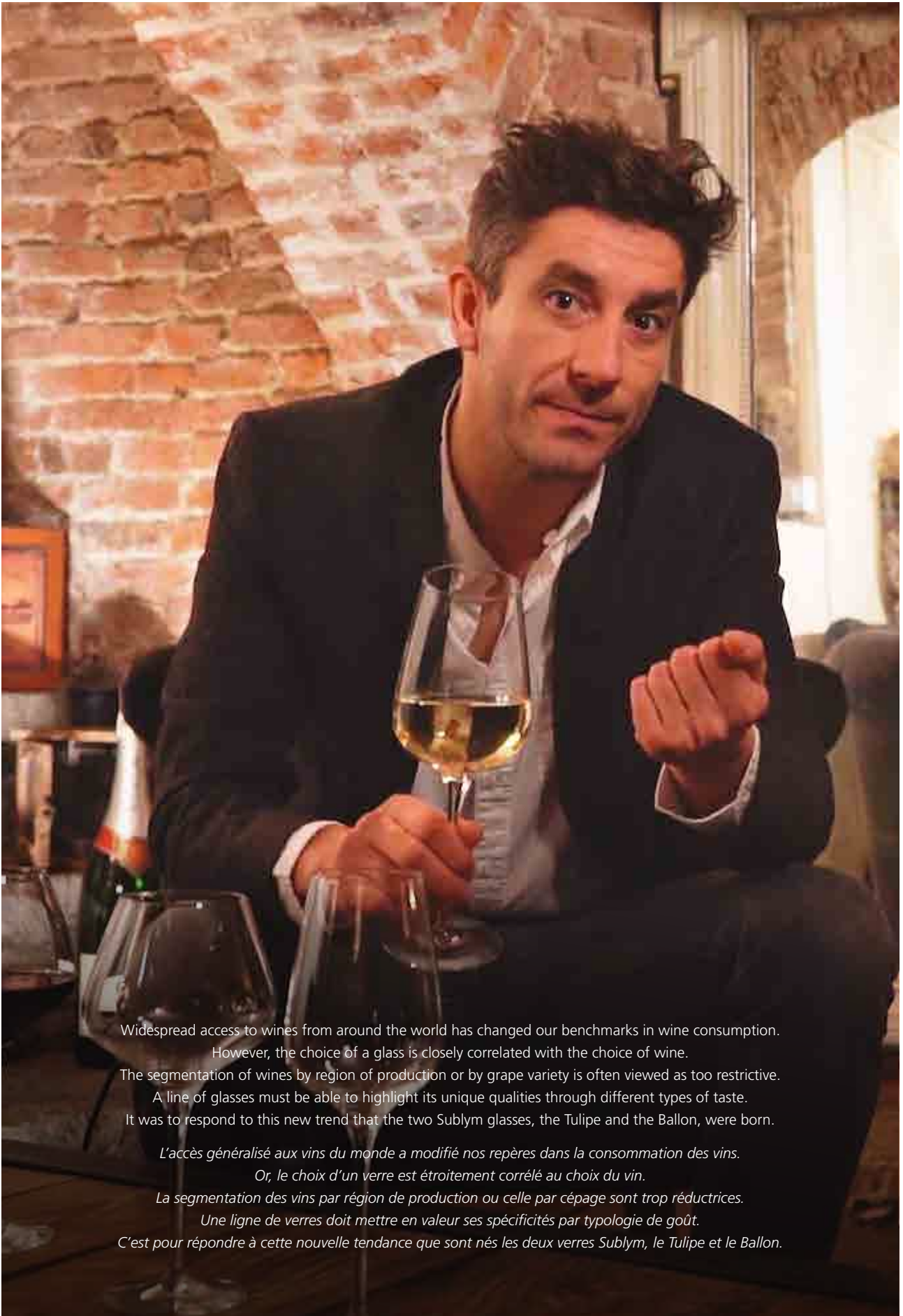
*Le choix de la forme sera déterminant dans la révélation de arômes spécifiques, des plus volatils aux plus discrets et servir ainsi tous types de vins et spiritueux.*

*Le choix du volume du verre permettra d'adapter la surface d'oxygénation, et ainsi sublimer le potentiel de chaque type de vins.*

---

# Sébastien Depis

Oenological consultant - *Consultant en œnologie*



Widespread access to wines from around the world has changed our benchmarks in wine consumption.

However, the choice of a glass is closely correlated with the choice of wine.

The segmentation of wines by region of production or by grape variety is often viewed as too restrictive.

A line of glasses must be able to highlight its unique qualities through different types of taste.

It was to respond to this new trend that the two Sublym glasses, the Tulipe and the Ballon, were born.

*L'accès généralisé aux vins du monde a modifié nos repères dans la consommation des vins.*

*Or, le choix d'un verre est étroitement corrélé au choix du vin.*

*La segmentation des vins par région de production ou celle par cépage sont trop réductrices.*

*Une ligne de verres doit mettre en valeur ses spécificités par typologie de goût.*

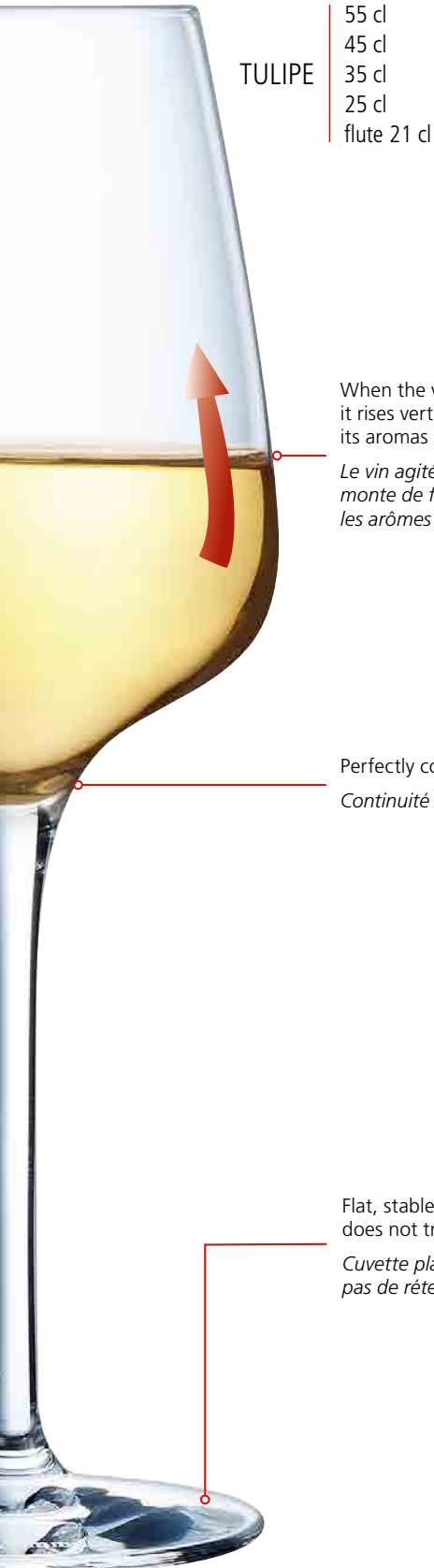
*C'est pour répondre à cette nouvelle tendance que sont nés les deux verres Sublym, le Tulipe et le Ballon.*

All types of wine.

"Tulip"-style classic vertical design.

Toutes variétés de vins.

Design classique, vertical, type "Tulipe".



TULIPE

55 cl  
45 cl  
35 cl  
25 cl  
flute 21 cl

When the wine is agitated, it rises vertically, expressing its aromas in successive layers.

*Le vin agité, monte de façon verticale, exprimant les arômes en couches successives.*

Perfectly continuous glass profile.  
*Continuité parfaite du profil du verre.*

Flat, stable base does not trap water in the dishwasher.  
*Cuvette plate et stable, pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*

Tannic wines with less volatile aromas.

Balloon-style horizontal design.

Vins tanniques aux arômes peu volatils.

Design horizontal type "Ballon".

60 cl | BALLON  
flute 21 cl

Wide oxygenation surface.  
Rounded shape makes tannins silkier and more harmonious.  
*Large surface d'oxygénation  
Forme arrondie qui permet un assouplissement des tannins et une acidité plus fondue.*

Perfectly continuous glass profile.  
*Continuité parfaite du profil du verre.*

Flat, stable base does not retain water after dishwashing.  
*Cuvette plate et stable, pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*



## Did you Know?

The aromas of the wine come from grape variety, but also the interaction between the terroir, the elaboration of wine, and its age. For the same grape variety, terroirs are expressed through palettes of different aromatics according to their unique characteristics.

Developing wine in a neutral container or in oak barrels will be particularly influential on the aromatic profile.

A young wine offers aromas of fruits and flowers. As maturity is reached, the wines gain in woody, spicy, vegetal taste or animal influence.

Fruité



Fruité



Boisé



Boisé



## Le saviez-vous ?

Les arômes du vin viennent du cépage, mais aussi de l'interaction entre le terroir, l'élaboration du vin et son âge. A cépage égal, les terroirs s'expriment par des palettes aromatiques différentes selon leurs caractéristiques propres.

L'élevage dans un contenant neutre ou en fût de chêne sera particulièrement déterminant sur le profil aromatique.

Un vin jeune offre des arômes de fruits et de fleurs. A maturité, les vins gagnent en goût boisés, épicés, végétaux ou animaux.

## Matching tumblers and decanters *Gobelets et carafes assortis*

Primary+



44 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 110 mm  
W = 155 g  
**G3323**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 76 mm  
H = 127 mm  
W = 150 g  
**L8677**  
F6/B4=24



36 cl HB  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**G3322**  
F6/B4=24



27 cl HB  
Ø M = 74 mm  
H = 93 mm  
W = 122 g  
**G0036**  
F6/B4=24

Lima+



45 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 160 mm  
W = 250 g  
**L2356**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 133 mm  
W = 240 g  
**L8110**  
F6/B4=24

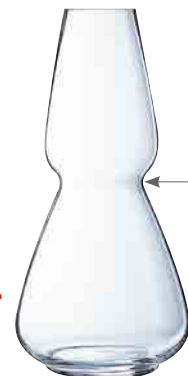


38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 220 g  
**G3368**  
F6/B4=24



35 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 83 mm  
W = 225 g  
**G3367**  
F6/B4=24

Sublym



2 L  
Ø M = 150 mm  
H = 300 mm  
W = 900 g  
**P0264**  
C1/B2=2



≈ 11.5



# Sublym Collection



55 cl  
 Ø M = 92 mm  
 H = 260 mm  
 W = 215 g  
**N1744**  
 F6/B2=12



45 cl  
 Ø M = 87 mm  
 H = 250 mm  
 W = 201 g  
**N1739**  
 F6/B2=12



35 cl  
 Ø M = 81 mm  
 H = 230 mm  
 W = 175 g  
**L2761**  
 F6/B4=24



25 cl  
 Ø M = 72 mm  
 H = 207 mm  
 W = 150 g  
**L2609**  
 F6/B4=24



21 cl  
 Ø M = 70 mm  
 H = 240 mm  
 W = 140 g  
**L2762**  
 F6/B4=24



60 cl **BALLON**  
 Ø M = 111 mm  
 H = 229 mm  
 W = 210 g  
**N4742**  
 F6/B2=12



35 cl **MULTIPURPOSE**  
 Ø M = 81 mm  
 H = 177 mm  
 W = 175 g  
**N5368**  
 F6/B4=24



Ballon 60 cl



# Enologue Expert

---





Elegance and technical proficiency is a guarantee of quality for the professional! *Élégance et Technicité. Gage de qualité pour le professionnel !*

# The Œnologue Expert

---

Story



Its tulip shape will bring out the beauty and excellence of fully ripe wines. The refinement of its lines makes it the understated expert of elegant tables.

Œnologue Expert's curved parison and slightly widened lower bowl offers a large evaporation surface, allowing the wine to express itself, to develop and open up in the best possible way. The enlarged aromatic chamber, closing in at the level of the drinker, helps the taster to pierce the different aromatic layers of the wine.

The stem is thin, seamless, for a better grip on the fingers.

When you turn the wine in the glass to release the aromas and capture the expression of nectar, having filled it to 1/6<sup>th</sup> of its capacity, it « dances » and shines with a real brilliance. —



*Sa forme tulipée va permettre de sublimer les vins en pleine maturité. Le raffinement de ses lignes en fait le secret des tables élégantes.*

*Sa paraison galbée et légèrement élargie dans le bas offre une grande surface d'évaporation, permettant au vin de s'exprimer, de se développer et de s'ouvrir de la meilleure des façons. Sa grande chambre aromatique se refermant au niveau du buvant aide le dégustateur à transpercer les différentes couches aromatiques du vin.*

*Sa jambe est fine, sans couture, pour une meilleure prise aux doigts.*

*Lorsque l'on tourne le vin dans le verre rempli au 1/6<sup>e</sup> de son volume, les arômes se libèrent et le vin « danse » et brille de tout son éclat. —*

Since its creation in 1991, this glass has been acclaimed by all wine professionals: its teardrop shape, with a harmonious curve, respects the most delicate wines. The City of Bordeaux Wine has chosen it to be its partner for all its wine tasting activities for several years now.

*Depuis sa création en 1991 ce verre a été largement plébiscité par l'ensemble des professionnels du vin : sa forme en goutte d'eau, au galbe harmonieux, respecte les vins les plus délicats. La cité du vin de Bordeaux l'avait choisi pour en faire son partenaire de sa date d'ouverture à 2011.*



# œnologie Expert

Assets



## Mature wines.

An **ideal combination** of **technicality** and **elegance**.

A **high standard** of gauge for professionals and knowledgeable enthusiasts.

## Vins matures.

Bon **compromis** entre **élégance** et **technique**.

Gage de **qualité** pour le professionnel et l'amateur averti.



45 cl  
35 cl  
flute 26 cl

Ultra-thin, ensuring the wine is noticed rather than the glass.  
*Extrême finesse, pour que le verre s'efface au profit du vin.*

"Teardrop"-shaped bowl that enables silky tannins to develop.  
*Calice en forme de "goutte d'eau" qui développe les tannins soyeux.*

Bottom widens out for better expression of the wine's first aromas.  
*Base évasée pour une meilleure expression des premiers arômes du vin.*

Base of glass well-proportioned for better stability on the table.  
*Pied du verre de bonne proportion pour une meilleure stabilité sur table.*

## Did you Know?

The tears of wine come from a phenomenon called the Marangoni effect. Alcohol, being more volatile than water, forms a thin layer of more watery liquid with a higher surface tension. The effect of capillarity then causes this liquid to rise along the glass wall, and the increase in surface tension tends to form drops, which on falling form the tears of wine.

The higher the alcohol concentration, the more abundant are the tears of wine.



## Le saviez-vous ?

Les larmes du vin proviennent d'un phénomène appelé l'effet Marangoni. L'alcool étant plus volatil que l'eau, il se forme en surface une mince couche de liquide plus aqueux et donc d'une tension superficielle plus forte. L'effet de capillarité fait alors monter ce liquide le long du verre et l'élévation de la tension superficielle tend à former des gouttes, qui en retombant le long de la paroi et forment les larmes du vin.

Plus la concentration en alcool est élevée et plus les larmes sont abondantes.

### Matching tumblers and decanters *Gobelets et carafes assortis*

Séquence+



24 cl  
Ø M = 69 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g  
**P3787**  
F6/B4=24



47 cl MULTIPURPOSE  
Ø M = 86 mm  
H = 180 mm  
W = 163 g  
**N9711**  
F6/B4=24



37 cl BEER  
Ø M = 80 mm  
H = 150 mm  
W = 130 g  
**P0089**  
F6/B4=24

Arpège+



36 cl HB FORTE  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L6767**  
F6/B4=24



Primary+



44 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 110 mm  
W = 155 g  
**G3323**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 76 mm  
H = 127 mm  
W = 150 g  
**L8677**  
F6/B4=24



36 cl HB  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**G3322**  
F6/B4=24



27 cl HB  
Ø M = 74 mm  
H = 93 mm  
W = 122 g  
**G0036**  
F6/B4=24

Maléa\*  
\*



45 cl HB\*  
Ø M = 83 mm  
H = 137 mm  
W = 248 g  
**L7833**  
F6/B4=24



35 cl HB\*  
Ø M = 76 mm  
H = 126 mm  
W = 232 g  
**H4531**  
F6/B4=24



30 cl Of\*  
Ø M = 77 mm  
H = 105 mm  
W = 242 g  
**H4623**  
F6/B4=24

Opening♦



0,9 L  
Ø M = 214 mm  
H = 241 mm  
W = 700 g  
**D2142**  
F1/B2=2

\* Items sold under the Arcoroc Brand



# Enologie Expert Collection



45 cl  
Ø M = 87 mm  
H = 216 mm  
W = 166 g  
**U0911**  
F6/B4=24



35 cl  
Ø M = 80 mm  
H = 202 mm  
W = 135 g  
**U0910**  
F6/B4=24



26 cl  
Ø M = 71 mm  
H = 215 mm  
W = 133 g  
**U0952**  
F6/B4=24



26 cl



Villeneuve **NEW**

---





Distinction and taste efficiency is always a guaranteed success with Villeneuve glasses.  
*Distinction et efficacité gustative. Une réussite garantie avec les verres Villeneuve.*

# The VILLENEUVE

Story



Photo credits / Bildnachweise: Eric Medsker - Bar Boulud

Following a meeting between Dick Cashin, shareholder of the Arc Group and Daniel Boulud, famous French chef and the head of a number of restaurants around the world, including New Yorker Le Pavillon; the Villeneuve Collection was born.

And with a common connection to France, and a desire to expose the American continent to the elegance and advanced technology of Chef&Sommelier™, Villeneuve was designed to offer an unparalleled sensory experience. 

---

*De la rencontre de Dick Cashin, actionnaire du groupe Arc et de Daniel Boulud, chef français à la tête de nombreux restaurants dans le monde, dont le New Yorkais Le Pavillon ; est née la Collection Villeneuve.*

*De l'attachement commun à la France, de l'envie de faire profiter sur le continent américain de l'élégance et de la technologie avancée de Chef&Sommelier™, ont émergé les verres Villeneuve, soigneusement pensés pour offrir une expérience sensorielle inégalée. 

---*

# Daniel Boulud

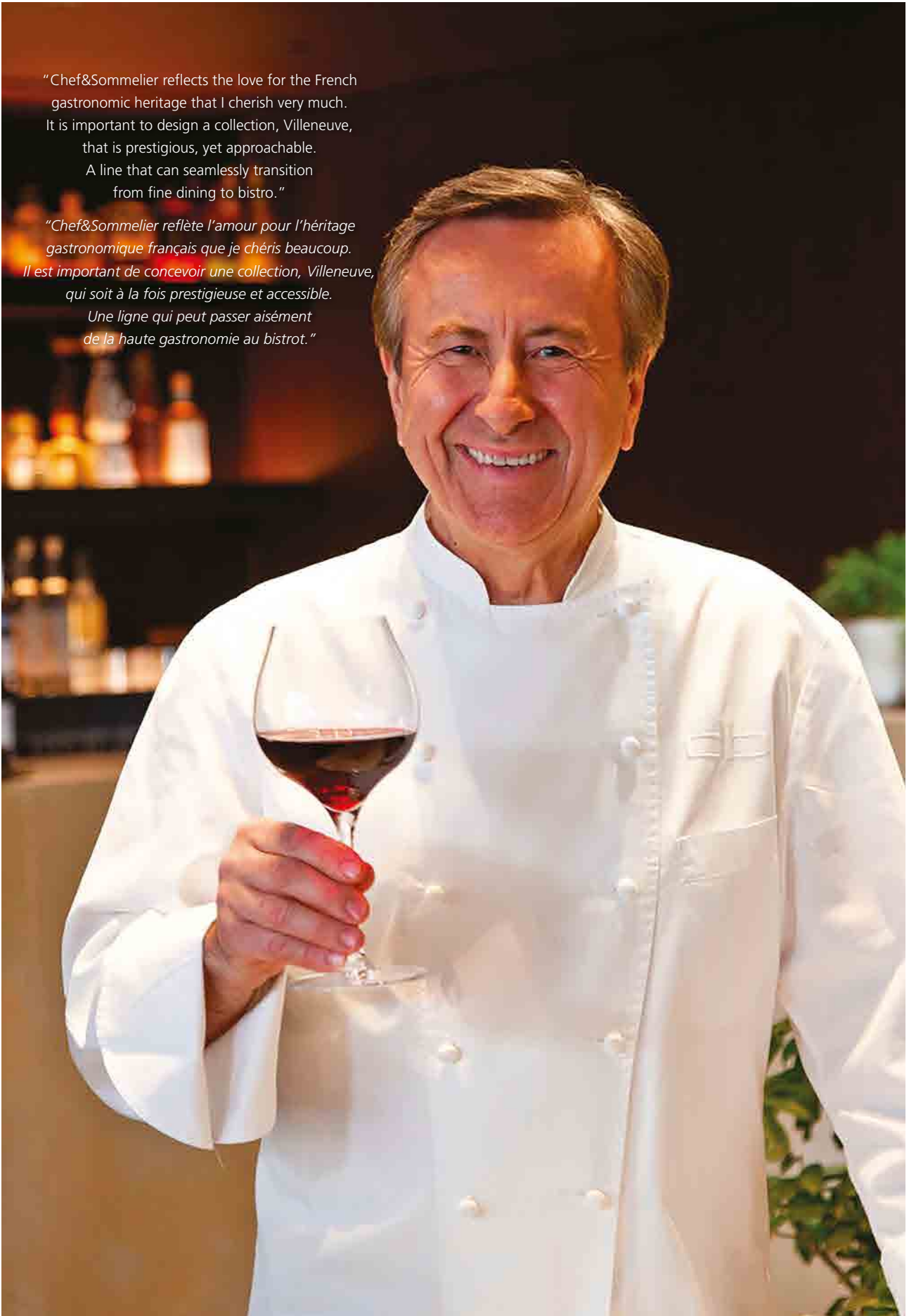
Chef of his New York restaurant Le Pavillon  
*Chef de son restaurant à New York Le Pavillon*

Named «best restaurateur» in the world by Les Grandes Tables du Monde.

*Elu meilleur restaurateur du monde par Les Grandes Tables du Monde.*

“Chef&Sommelier reflects the love for the French gastronomic heritage that I cherish very much. It is important to design a collection, Villeneuve, that is prestigious, yet approachable. A line that can seamlessly transition from fine dining to bistro.”

*“Chef&Sommelier reflète l’amour pour l’héritage gastronomique français que je chéris beaucoup. Il est important de concevoir une collection, Villeneuve, qui soit à la fois prestigieuse et accessible. Une ligne qui peut passer aisément de la haute gastronomie au bistrot.”*



# Villeneuve

Assets



Conceived to magnify **woody and full-bodied wines**.  
Perfect balance between **expertise** and **tradition**

*Conçu pour magnifier les vins boisés et charpentés.*  
*Parfait équilibre entre expertise et tradition.*

3 different shapes depending on the volume  
*3 formes différentes selon les volumes*

73 cl  
63,5 cl  
53,5 cl  
47,5 cl  
26,5 cl

Thin rim designed for the tasting comfort.  
*Buvant fin pensé pour le confort de la dégustation.*

The top is narrow to concentrate the aromas.  
*Haut du verre resserré pour une concentration parfaite des arômes.*

Wide oxygenation surface ensuring the evaporation of a maximum of aromas.  
*Large surface d'oxygénation assurant l'évaporation d'un maximum d'arômes.*

Slim and elegant leg  
Very light, and with great balance.  
*Jambe fine et élégante*  
*Très léger, excellent équilibre en main.*

Larger foot for more stability.  
*Pied extra large, parfaite stabilité.*



## Did you Know?

The great restaurateurs praise enthusiastically and publicly the large-volume glasses; those you dare not use at home but which are so much more distinguished looking.

Interestingly, a slender glass with a large volume can be more effective for wine tasting. In addition, these glasses are more efficient and commercial, because you are able to serve a larger volume of wine customers reorder another bottle much sooner.

This is why a French restaurateur has taken this collection to the United States, and it will also work wonders on your tables.



## Le saviez-vous ?

*Les grands restaurateurs plébiscitent les verres de grand volume, ceux que l'on n'ose pas utiliser à la maison et qui sont tellement plus distingués.*

*Un verre élancé, un grand volume est bien plus efficace sur la dégustation des vins charpentés. Et plus efficace aussi économiquement, car on sert un volume plus important de vin et donc on recommande plus vite une autre bouteille.*

*Voilà pourquoi cette collection empruntée aux Etats-Unis et choisit par un restaurateur français, fera merveille sur vos tables.*

## Matching tumblers and decanters *Gobelets et carafes assortis*



Exaltation<sup>+</sup>



35 cl  
Ø M = 82 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g  
**Q0818**  
F6/B4=24

Macaron<sup>+</sup>



40 cl HB  
Ø M = 87 mm  
H = 103 mm  
W = 138 g  
**N0834**  
F6/B4=24



# Villeneuve

Collection



73 cl  
 Ø M = 101 mm  
 H = 258 mm  
 W = 229 g  
**Q5375**  
 A12=12



63,5 cl  
 Ø M = 105 mm  
 H = 227 mm  
 W = 212 g  
**Q5373**  
 A12=12



53,5 cl  
 Ø M = 90 mm  
 H = 248 mm  
 W = 213 g  
**Q5374**  
 A12=12



47,5 cl  
 Ø M = 87 mm  
 H = 228 mm  
 W = 177 g  
**Q5376**  
 A12=12



26,5 cl  
 Ø M = 86 mm  
 H = 201 mm  
 W = 162 g  
**Q5372**  
 A12=12



47,5 cl



# Séquence

---





Modern Tulip shape

Forme Tulipe modernisée

# The Séquence

---

Story



Ten glasses with 4 different shapes make up the Sequence line designed to meet all of the restaurant owner's requirements. The stem height is adjusted according to the volume of the bowl, so as to make a stable glass on the table.

This modern tulip shaped bowl is slightly angular in the lower part of the bowl while a gentle curve at the top adapts to young and mature wines. Each shape and volume has been carefully selected to take advantage of specific aromas.

---

*Dix verres et 4 formes composent cette ligne Séquence de façon à répondre à toutes les exigences du restaurateur. La hauteur de pied est ajustée au volume du verre, de façon à en faire un verre stable sur la table.*

*Cette forme tulipe légèrement anguleuse dans le bas et tout en rondeur dans le haut s'adapte aux vins jeunes et matures, aux vins mutés et à la bière. Chaque forme et volume ont été étudiés pour profiter des arômes spécifiques.*

---

# Pascal Simon

Wine Merchant at LE CHAIS, Longuenesse  
Caviste chez LE CHAIS, Longuenesse

*Sequence is a large collection which is dear to the hearts of the British. Indeed, the war of the eighteenth century between the English and the French allowed the Portuguese vineyard to develop: particularly the strong development of dry and tannic red wines and mutated Port wines, made with the same famous Touriga Nacional grape. It is from this influence that the long Sequence line was conceived.*

*Séquence est une large collection chère au cœur des britanniques. En effet, la guerre du XVIII<sup>e</sup> siècle entre les Anglais et les Français a permis au vignoble portugais de se développer : les vins rouges secs et tanniques en fort développement et les vins mutés de Porto, élaborés avec le même célèbre cépage Touriga Nacional. C'est sous cette influence qu'a été imaginée la longue ligne Séquence.*



# Séquence

Assets



All types of wine.

Updated "Tulip" shape.

*Toutes variétés de vins.*

*Forme "Tulipe" modernisée.*

Wide range

*Gamme large*

74 cl

62 cl

55 cl

44 cl

35 cl

flute 24 cl

A generous bowl that concentrates aromas and allows a very precise relationship between mouth, glass and wine.

*Calice généreux qui concentre les arômes et permet une attaque en bouche bien précise.*

Well proportioned, practical stem.

*Jambe courte et pratique.*

Flat, stable base does not retain water after dishwashing.

*Cuvette plate et stable, pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*



## Did you Know?

The underside of the foot is perfectly flat and smooth, and because no water collects on the base during washing it will save the business precious time. Indeed, no drop of water will come to wet the other glasses that are washed together. When you try a Chef&Sommelier glass you don't want to use anything else.



Competitor item  
Produit concurrent



## Le saviez-vous ?

Le dessous du pied du verre parfaitement aplati lors de sa fabrication va permettre de gagner un temps précieux au restaurateur. En effet, aucune goutte d'eau ne viendra mouiller les autres verres lavés ensemble. Essayer un verre Chef&Sommelier, c'est l'adopter.

## Matching tumblers and decanters *Gobelets et carafes assortis*

Lima<sup>+</sup>



45 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 160 mm  
W = 250 g  
**L2356**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 133 mm  
W = 240 g  
**L8110**  
F6/B4=24



38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 220 g  
**G3368**  
F6/B4=24



35 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 83 mm  
W = 225 g  
**G3367**  
F6/B4=24

Maléa<sup>\*+</sup>



45 cl HB\*  
Ø M = 83 mm  
H = 137 mm  
W = 248 g  
**L7833**  
F6/B4=24



35 cl HB\*  
Ø M = 76 mm  
H = 126 mm  
W = 232 g  
**H4531**  
F6/B4=24



30 cl OF\*  
Ø M = 77 mm  
H = 105 mm  
W = 242 g  
**H4623**  
F6/B4=24

Opening<sup>♦</sup>



0,9 L  
Ø M = 214 mm  
H = 241 mm  
W = 700 g  
**D2142**  
F1/B2=2





# Séquence

Collection



74 cl  
 Ø M = 100 mm  
 H = 235 mm  
 W = 230 g  
**L9951**  
 F6/B2=12



62 cl  
 Ø M = 95 mm  
 H = 235 mm  
 W = 205 g  
**N9710**  
 F6/B4=24



55 cl  
 Ø M = 90 mm  
 H = 235 mm  
 W = 190 g  
**L9950**  
 F6/B4=24



44 cl  
 Ø M = 87 mm  
 H = 227 mm  
 W = 177 g  
**L9949**  
 F6/B2=12



35 cl  
 Ø M = 79 mm  
 H = 210 mm  
 W = 155 g  
**L9948**  
 F6/B4=24



24 cl  
 Ø M = 69 mm  
 H = 235 mm  
 W = 155 g  
**P3787**  
 F6/B4=24



17 cl  
 Ø M = 56 mm  
 H = 208 mm  
 W = 135 g  
**L9947**  
 F6/B4=24



47 cl MULTIPURPOSE  
 Ø M = 86 mm  
 H = 180 mm  
 W = 163 g  
**N9711**  
 F6/B4=24



37 cl BEER  
 Ø M = 80 mm  
 H = 150 mm  
 W = 130 g  
**P0089**  
 F6/B4=24



21 cl PORTO  
 Ø M = 64 mm  
 H = 190 mm  
 W = 115 g  
**N9696**  
 F6/B4=24



Porto 21 cl



# Wine Tasting

---





Cabernet Abondant

Cabernet Abondant



70 cl

Ø M = 110 mm  
H = 220 mm  
W = 256 g

**FJ037**  
F6/B2=12



50 cl

Ø M = 100 mm  
H = 201 mm  
W = 217 g

**FJ038**  
F6/B2=12

Cabernet Suprême



62 cl

Ø M = 95 mm  
H = 240 mm  
W = 253 g

**FJ035**  
F6/B2=24



47 cl

Ø M = 87 mm  
H = 216 mm  
W = 216 g

**FJ036**  
F6/B2=12

# Wine Tasting Collection



## Cabernet Ballon



70 cl

Ø M = 113 mm  
H = 221 mm  
W = 270 g

**46981**

F6/B4=24



58 cl

Ø M = 106 mm  
H = 209 mm  
W = 235 g

**47026**

F6/B4=24

**N4592**

TA12=12



47 cl

Ø M = 100 mm  
H = 196 mm  
W = 190 g

**47017**

F6/B4=24

**N4584**

TA12=12



35 cl

Ø M = 91 mm  
H = 182 mm  
W = 190 g

F6/B4=24

**N4585**

TA12=12



Cabernet Ballon

Cabernet Tulipe



75 cl

Ø M = 101 mm  
H = 255 mm  
W = 222 g

**D0795**  
F6/B2=12



58 cl

Ø M = 93 mm  
H = 230 mm  
W = 225 g

**46888**  
F6/B4=24

**N4580**  
TA12=12



47 cl

Ø M = 88 mm  
H = 220 mm  
W = 200 g

**46961**  
F6/B4=24

**N4581**  
TA12=12



35 cl

Ø M = 81 mm  
H = 203 mm  
W = 181 g

**46973**  
F6/B4=24

**N4574**  
TA12=12



25 cl

Ø M = 72 mm  
H = 180 mm  
W = 146 g

**46978**  
F6/B4=24

**N4582**  
TA12=12



19 cl

Ø M = 66 mm  
H = 165 mm  
W = 138 g

**53468**  
F6/B4=24



12 cl

Ø M = 54 mm  
H = 150 mm  
W = 102 g

**14798**  
F6/B4=24



7 cl

Ø M = 51 mm  
H = 134 mm  
W = 80 g

**E5358**  
F6/B4=24

# Wine Tasting Collection



## Cabernet Vins Jeunes



58 cl  
 Ø M = 104 mm  
 H = 223 mm  
 W = 201 g  
**E2789**  
 F6/B4=24



47 cl  
 Ø M = 97 mm  
 H = 214 mm  
 W = 190 g  
**E2790**  
 F6/B4=24



35 cl  
 Ø M = 90 mm  
 H = 200 mm  
 W = 163 g  
**E2788**  
 F6/B4=24

## Grands Cépages



62 cl  
 Ø M = 101 mm  
 H = 237 mm  
 W = 203 g  
**E6245**  
 F6/B2=12



47 cl  
 Ø M = 95 mm  
 H = 227 mm  
 W = 199 g  
**E6101**  
 F6/B2=12



35 cl  
 Ø M = 85 mm  
 H = 210 mm  
 W = 154 g  
**G0935**  
 F6/B4=24



24 cl  
 Ø M = 69 mm  
 H = 235 mm  
 W = 155 g  
**E6250**  
 F6/B4=24





NEW

Distinction



47 cl  
Ø M = 96 mm  
H = 233 mm  
W = 182 g  
**Q9064**  
F6/B4=24



38 cl  
Ø M = 91 mm  
H = 220 mm  
W = 175 g  
**Q9062**  
F6/B4=24



28 cl  
Ø M = 83 mm  
H = 207 mm  
W = 148 g  
**Q8990**  
F6/B4=24



23 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 233 mm  
W = 130 g  
**Q9080**  
F6/B4=24



# Wine Tasting Collection



## Macaron



60 cl

Ø M = 106 mm  
H = 235 mm  
W = 195 g

**L9414**  
F6/B2=12



50 cl

Ø M = 100 mm  
H = 215 mm  
W = 156 g

**L9412**  
F6/B4=24



≈ 12,5 cl

40 cl

Ø M = 94 mm  
H = 200 mm  
W = 135 g

**L9267**  
F6/B4=24



≈ 12,5 cl

30 cl

Ø M = 83 mm  
H = 197 mm  
W = 130 g

**L9348**  
F6/B4=24





## Macaron Fascination



60 cl  
Ø M = 108 mm  
H = 228 mm  
W = 168 g  
**N6385**  
F6/B4=24



50 cl  
Ø M = 103 mm  
H = 215 mm  
W = 154 g  
**N6383**  
F6/B4=24



40 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 200 mm  
W = 133 g  
**N6380**  
F6/B4=24



30 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 191 mm  
W = 131 g  
**N6386**  
F6/B4=24



# Wine Tasting Collection



## Sensation Exalt



41 cl

Ø M = 87 mm  
H = 206 mm  
W = 266 g

**E7695**  
F6/B4=24



31 cl

Ø M = 80 mm  
H = 197 mm  
W = 218 g

**E7696**  
F6/B4=24



25 cl

Ø M = 74 mm  
H = 187 mm  
W = 164 g

**E7697**  
F6/B4=24



20 cl

Ø M = 70 mm  
H = 180 mm  
W = 159 g

**E7698**  
F6/B4=24



19 cl

Ø M = 70 mm  
H = 210 mm  
W = 169 g

**E7700**  
F6/B4=24





Beer Premium<sup>+</sup>



55 cl  
Ø M = 107 mm  
H = 233 mm  
W = 207 g  
**N8277**  
F6/B4=24



47 cl  
Ø M = 97 mm  
H = 214 mm  
W = 185 g  
**N8278**  
F6/B4=24



45 cl  
Ø M = 87 mm  
H = 220 mm  
W = 205 g  
**N8279**  
F6/B4=24



40 cl  
Ø M = 91 mm  
H = 201 mm  
W = 175 g  
**N8281**  
F6/B4=24

Cabernet<sup>+</sup>



47 cl  
Ø M = 81 mm  
H = 188 mm  
W = 235 g  
**G3570**  
F6/B4=24



40 cl  
Ø M = 81 mm  
H = 167 mm  
W = 192 g  
**G3573**  
F6/B4=24

Séquence<sup>+</sup>



47 cl MULTIPURPOSE  
Ø M = 86 mm  
H = 180 mm  
W = 163 g  
**N9711**  
F6/B4=24



37 cl BEER  
Ø M = 80 mm  
H = 150 mm  
W = 130 g  
**P0089**  
F6/B4=24

# Beer Collection



Cocktail



62 cl PARTY \*  
 Ø M = 109 mm  
 H = 195 mm  
 W = 285 g  
**P 8064**  
 F6/B2=12

Spirits+



70 cl  
 Ø M = 113 mm  
 H = 166 mm  
 W = 199 g  
**N8172**  
 F6/B4=24

Sublym+



35 cl MULTIPURPOSE  
 Ø M = 81 mm  
 H = 177 mm  
 W = 175 g  
**N5368**  
 F6/B4=24

Aska+



45 cl HB  
 Ø M = 83 mm  
 H = 140 mm  
 W = 300 g  
**L8508**  
 F6/B4=24

Lima+



45 cl HB  
 Ø M = 77 mm  
 H = 160 mm  
 W = 250 g  
**L2356**  
 F6/B4=24

Vigne+



45 cl HB \*  
 Ø M = 70 mm  
 H = 165 mm  
 W = 309 g  
**L2369**  
 F6/B4=24

Brixton



45 cl HB \*  
 Ø M = 82 mm  
 H = 157 mm  
 W = 495 g  
**P9411**  
 F6/B2=12

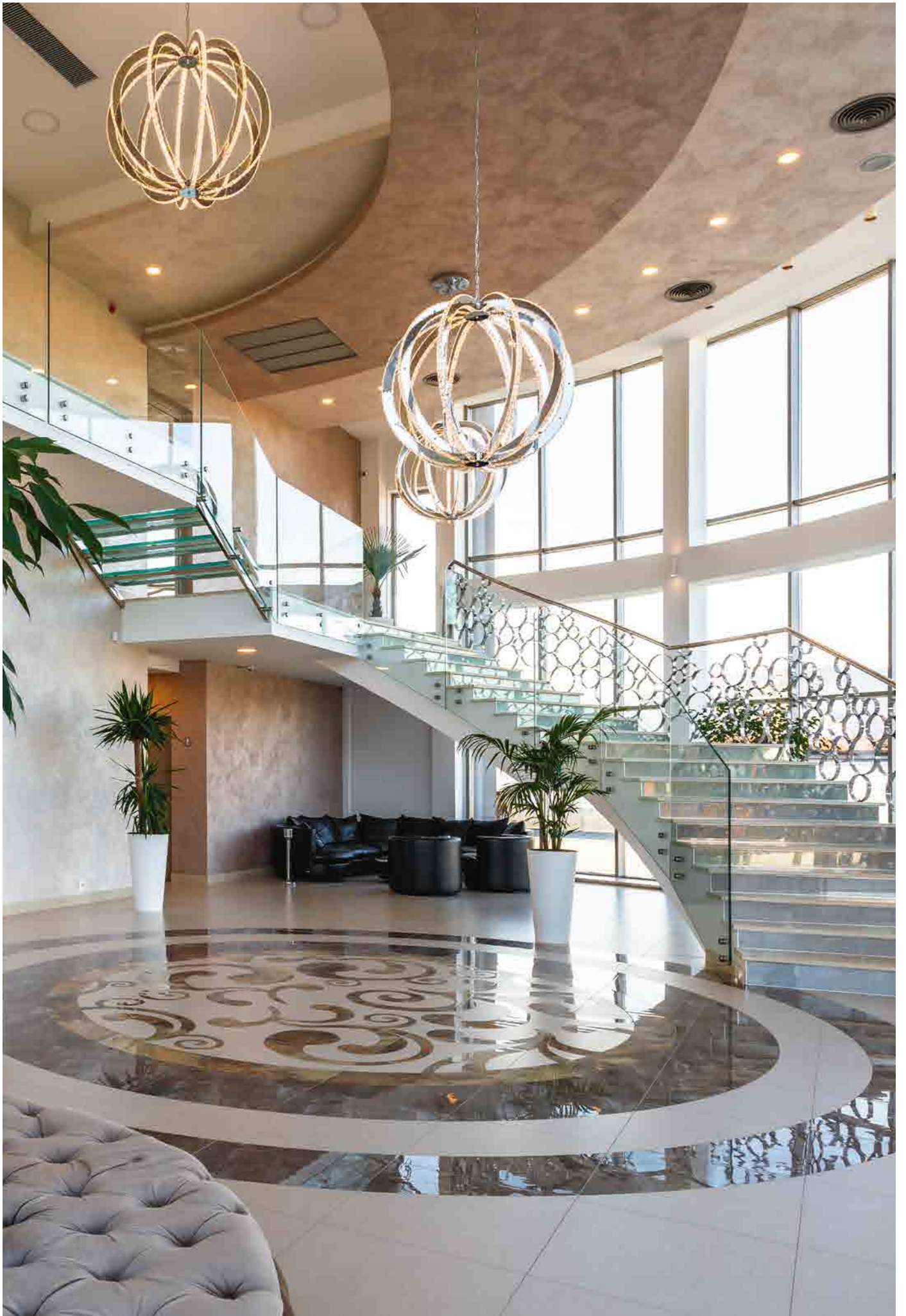
Broadway\*



45 cl HB \*  
 Ø M = 80 mm  
 H = 164 mm  
 W = 530 g  
**P1470**  
 F6/B4=24

\* Items sold under the Arcoroc Brand





# Decanters / Jugs

---



Explore



1,3 L  
Ø M = 145 mm  
H = 323 mm  
W = 1010 g  
**D2138**  
C1/B2=2





# Decanters

Collection



Macaron



2 L  
Ø M = 163 mm  
H = 310 mm  
W = 900 g  
**N1010**  
C1/B2=2



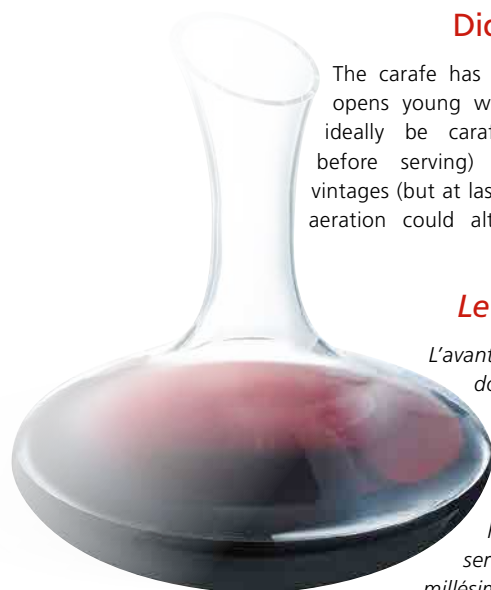


### Did you Know?

The carafe has two advantages. It opens young wines (which should ideally be carafed a few hours before serving) and decants old vintages (but at last minute, too much aeration could alter their qualities).

### Le saviez-vous ?

*L'avantage de la carafe est double. Elle permet aux vins jeunes de s'aérer (de préférence en carafant quelques heures avant le service) et aux vieux millésimes de décanter, (plutôt au dernier moment : trop d'aération risquerait d'altérer leurs qualités).*



Opening



0,9 L  
Ø M = 214 mm  
H = 241 mm  
W = 700 g  
**D2142**  
F1/B2=2

Opening

# Decanters

Collection

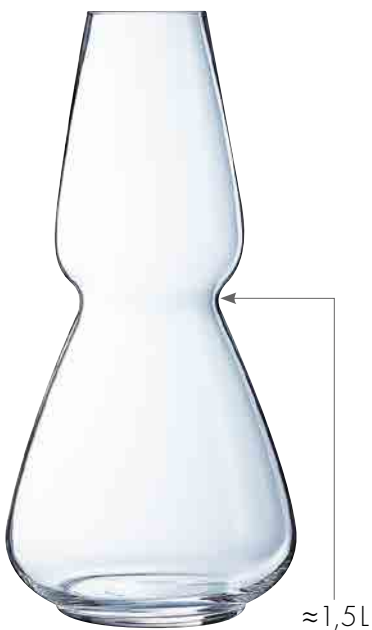


Open'Up



1,4 L  
Ø M = 145 mm  
H = 314 mm  
W = 550 g  
**D 6653**  
F1/B2=2

Sublym



2 L  
Ø M = 150 mm  
H = 300 mm  
W = 900 g  
**P0264**  
F1/B2=2



Fluid colors



≈0,75L

0,75 L FROSTED BLUE \*

Ø M = 96 mm  
H = 210 mm  
W = 435 g  
**Q4033**  
A6=6



≈0,75L

0,75 L FROSTED GREEN \*

Ø M = 96 mm  
H = 210 mm  
W = 435 g  
**Q4025**  
A6=6



≈0,75L

0,75 L FROSTED WHITE \*

Ø M = 96 mm  
H = 210 mm  
W = 435 g  
**Q4026**  
A6=6



# Decanters

Collection

Vina



≈0,75L

1,5 L\*  
Ø M = 156 mm  
H = 243 mm  
W = 770 g  
**P3604**  
A6=6



\* Items sold under the Arcoroc Brand

NEW

Spring



1L + LID\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 94 mm  
H = 229 mm  
W = 820 g  
**Q4272**  
A6=6



0,75L + LID\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 197 mm  
W = 690 g  
**Q8264**  
A6=6



0,5L + LID\*  
Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 157 mm  
W = 570 g  
**Q8263**  
A12=12



LID\*  
Ø M = 82 mm  
H = 22 mm  
W = 120 g  
**Q8265**  
A12=12

# Jugs

Collection



1L\*

Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 94 mm  
H = 218 mm  
W = 700 g

**Q3907**  
A6=6



0,75L\*

Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 186 mm  
W = 570 g

**Q3606**  
A6=6



0,5L\*

Ø M = 134 mm  
Ø Without handle = 90 mm  
H = 146 mm  
W = 450 g

**Q3909**  
A12=12







# Champagne & Cocktail

---





# Champagne & Cocktail

Assets

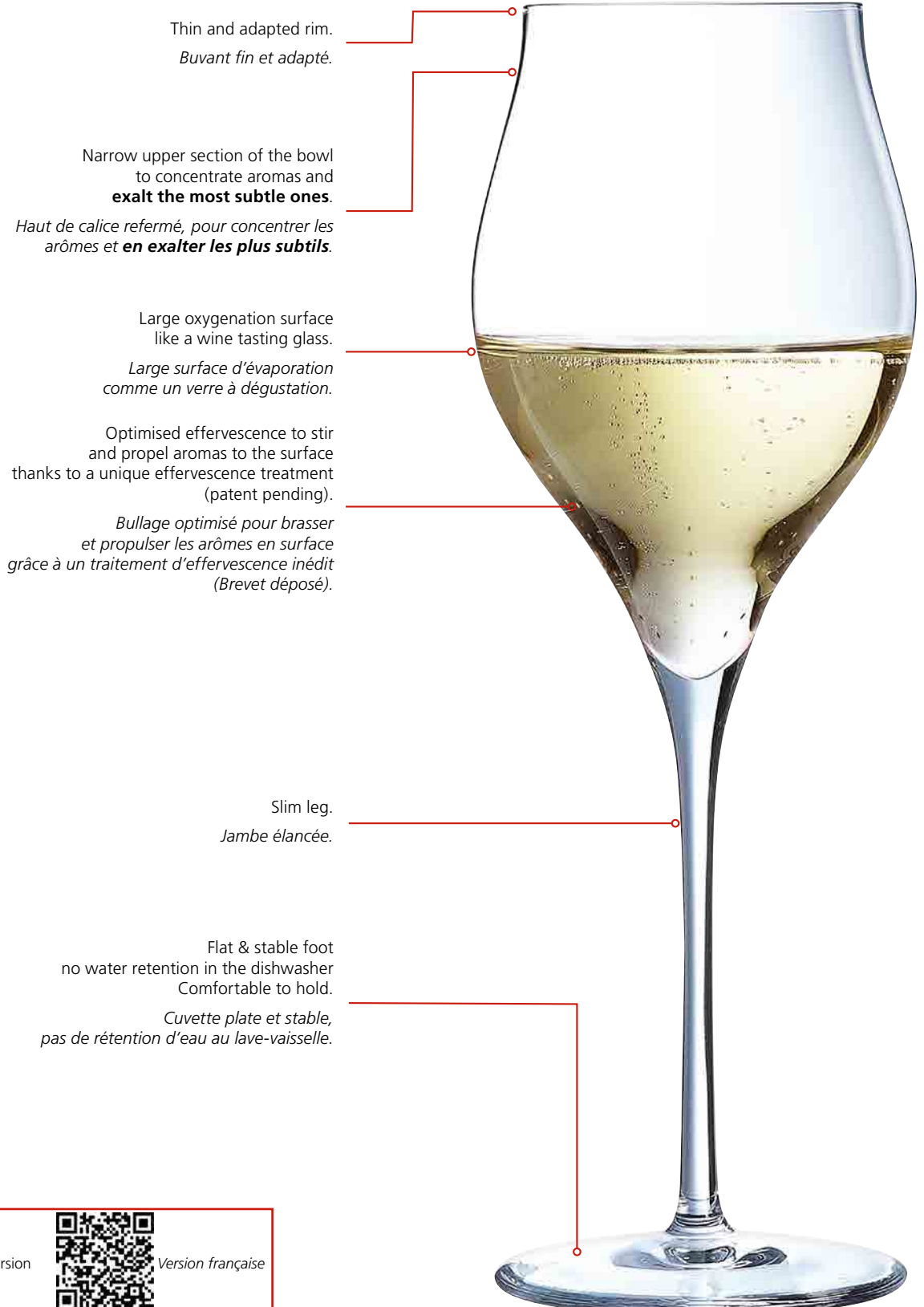


## The must-have for sparkling wines.

Combination of a unique shape and an exclusive effervescence treatment for an exceptional tasting experience.

## L'incontournable des vins effervescents.

Combinaison d'une forme et d'un traitement d'effervescence inédits pour une expérience de dégustation unique.



English version



Version française



## Cabernet Tulipe



24 cl GRAND CHAMPAGNE

Ø M = 70 mm  
H = 235 mm  
W = 141 g

**D 0796**  
F6/B4=24



16 cl COCKTAIL

Ø M = 70 mm  
H = 225 mm  
W = 145 g

**48024**  
A12=12

## Exaltation



35 cl

Ø M = 82 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g

**Q0818**  
F6/B4=24



30 cl

Ø M = 78 mm  
H = 211 mm  
W = 150 g

**Q1151**  
F6/B4=24

# Champagne & Cocktail

Collection

Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL  
GLASS



Macaron



≈ 12,5 cl

30 cl  
Ø M = 83 mm  
H = 197 mm  
W = 130 g  
**L9348**  
F6/B4=24

Macaron Fascination



30 cl  
Ø M = 95 mm  
H = 191 mm  
W = 131 g  
**N6386**  
F6/B4=24

Enologue Expert



26 cl  
Ø M = 71 mm  
H = 215 mm  
W = 133 g  
**U0952**  
F6/B4=24

Open'Up



≈ 12,5 cl

20 cl  
Ø M = 74 mm  
H = 234 mm  
W = 161 g  
**U1051**  
F6/B4=24



## Reveal' Up



21 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 233 mm  
W = 153 g  
**J8907**  
F6/B4=24



40 cl SOFT  
Ø M = 91 mm  
H = 231 mm  
W = 191 g  
**J8743**  
F6/B4=24



30 cl SOFT  
Ø M = 83 mm  
H = 217 mm  
W = 140 g  
**J8908**  
F6/B4=24

## Séquence



24 cl IMPERIALE  
Ø M = 69 mm  
H = 235 mm  
W = 155 g  
**P3787**  
F6/B4=24



Sublym 26 cl

## Sensation Exalt



19 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 210 mm  
W = 169 g  
**E7700**  
F6/B4=24

## Sublym



21 cl  
Ø M = 70 mm  
H = 240 mm  
W = 140 g  
**L2762**  
F6/B4=24

## Villeneuve



26,5 cl  
Ø M = 86 mm  
H = 201 mm  
W = 162 g  
**Q5372**  
A12=12

# Champagne & Cocktail

Collection

Krysta  
EXTRA STRONG  
CRYSTAL  
GLASS



Champagne & Cocktail



**NEW**

35 cl  
Ø M = 110 mm  
H = 160 mm  
W = 148 g  
**N8214**  
F6/B4=24



30 cl  
Ø M = 120 mm  
H = 170 mm  
W = 175 g  
**N6815**  
F6/B2=12



21 cl  
Ø M = 114 mm  
H = 179 mm  
W = 168 g  
**L3678**  
F6/B4=24



30 cl  
Ø M = 120 mm  
H = 188 mm  
W = 220 g  
**N6831**  
F6/B2=12



21 cl  
Ø M = 116 mm  
H = 172 mm  
W = 187 g  
**N6887**  
F6/B2=12



**NEW**

21 cl  
Ø M = 94 mm  
H = 150 mm  
W = 100 g  
**Q7785**  
F6/B4=24



44 cl  
Ø M = 121 mm  
H = 192 mm  
W = 257 g  
**N6900**  
F6/B2=12



44 cl  
Ø M = 78 mm  
H = 208 mm  
W = 225 g  
**N8215**  
F6/B4=24



15 cl NICK & NORA  
Ø M = 70 mm  
H = 143 mm  
W = 100 g  
**Q3702**  
F6/B4=24





## Brio <sup>+</sup><sub>+</sub>



21 cl\*  
Ø M = 83 mm  
H = 192 mm  
W = 137 g  
**L8941**  
F6/B4=24



16 cl\*  
Ø M = 65 mm  
H = 198 mm  
W = 127 g  
**J1478**  
F6/B4=24



9,5 cl\*  
Ø M = 56 mm  
H = 171 mm  
W = 94 g  
**H8466**  
F6/B4=24

## Monti



58 cl\*  
Ø M = 106 mm  
H = 187 mm  
W = 241 g  
**Q1257**  
F6/B2=12



27 cl\*  
Ø M = 90 mm  
H = 154 mm  
W = 215 g  
**Q8201**  
F6/B2=12  
Available from  
September 2022



27 cl\*  
Ø M = 79 mm  
H = 172 mm  
W = 178 g  
**Q8701**  
F6/B2=12  
Available from  
September 2022



21 cl\*  
Ø M = 116 mm  
H = 156 mm  
W = 209 g  
**Q1325**  
F6/B2=12



# Champagne & Cocktail Collection



Broadway\*



21 d\*  
 Ø M = 118 mm  
 H = 155 mm  
 W = 265 g  
**P8795**  
 F6/B2=12



25 d\*  
 Ø M = 115 mm  
 H = 138 mm  
 W = 270 g  
**P8796**  
 F6/B2=12



58 d\*  
 Ø M = 107 mm  
 H = 195 mm  
 W = 460 g  
**P8821**  
 F6/B2=12



25 d\*  
 Ø M = 89 mm  
 H = 188 mm  
 W = 290 g  
**Q7932**  
 F6/B4=24



45 d HB\*  
 Ø M = 80 mm  
 H = 164 mm  
 W = 530 g  
**P1470**  
 F6/B4=24



38 d HB\*  
 Ø M = 75 mm  
 H = 145 mm  
 W = 430 g  
**L7255**  
 F6/B4=24

\* Items sold under the Arcoroc Brand





## Cabernet Abondant



70 cl  
Ø M = 110 mm  
H = 220 mm  
W = 256 g  
**FJ037**  
F6/B2=12



50 cl  
Ø M = 100 mm  
H = 201 mm  
W = 217 g  
**FJ038**  
F6/B2=12

## Cabernet Ballon



70 cl  
Ø M = 113 mm  
H = 221 mm  
W = 270 g  
**46981**  
F6/B4=24



58 cl  
Ø M = 106 mm  
H = 209 mm  
W = 235 g  
**47026**  
F6/B4=24

## Cabernet Vins Jeunes



58 cl  
Ø M = 104 mm  
H = 223 mm  
W = 201 g  
**E2789**  
F6/B4=24

# Champagne & Cocktail

Collection



Macaron



60 cl  
 Ø M = 106 mm  
 H = 235 mm  
 W = 195 g  
**L9414**  
 F6/B2=12 - P/P=240



50 cl  
 Ø M = 100 mm  
 H = 215 mm  
 W = 156 g  
**L9412**  
 F6/B4=24

Primary



56 cl OF STEMLESS  
 Ø M = 103 mm  
 H = 104 mm  
 W = 160 g  
**P 3442**  
 F6/B4=24

Sublym



60 cl BALLON  
 Ø M = 111 mm  
 H = 229 mm  
 W = 210 g  
**N4742**  
 F6/B2=12

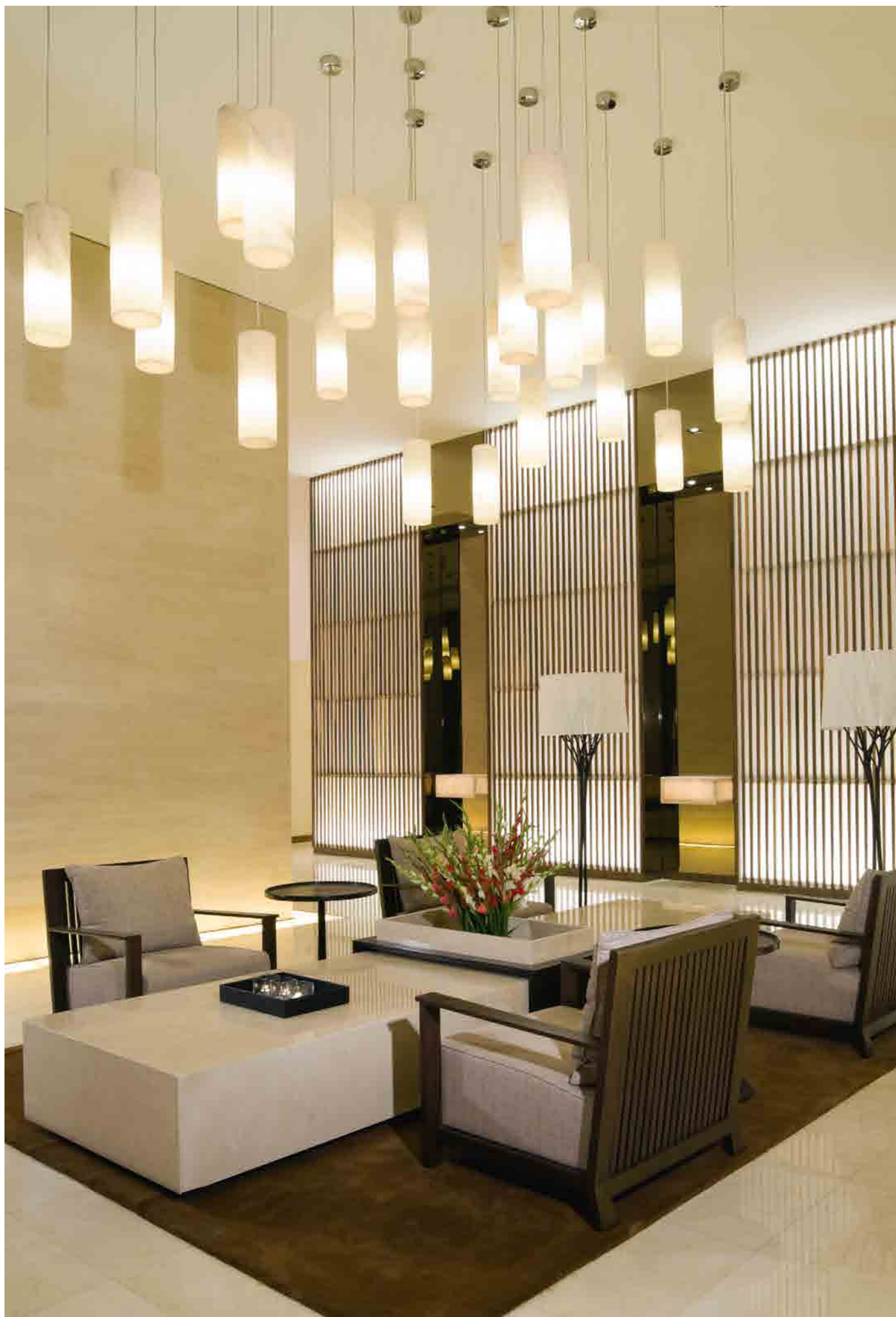
Spirits



70 cl  
 Ø M = 113 mm  
 H = 166 mm  
 W = 199 g  
**N8172**  
 F6/B4=24



SUBLYM Ballon 60 cl



# Tumblers

---





Arpège color



36 cl HB BLUE  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**N6675**  
FF6/B4=24



36 cl HB GREEN  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**N6674**  
FF6/B4=24



36 cl HB PINK  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**N6676**  
FF6/B4=24

Primarific



36 cl HB COPPER  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**J9018**  
FF6/B4=24



36 cl HB GOLD  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**J9017**  
FF6/B4=24



36 cl HB RED  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L9408**  
FF6/B4=24



36 cl HB SILVER  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**J9015**  
FF6/B4=24

# Tumblers

Collection



## Primary color



36 cl HB BLACK MAT

Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L9406**  
FF6/B4=24



36 cl HB WHITE MAT

Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L9407**  
FF6/B4=24

## Primarific Handcraft



36 cl HB BLUE

Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**Q3478**  
FF6/B4=24



36 cl HB GREY

Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**Q3477**  
FF6/B4=24



36 cl HB RED

Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**Q3215**  
FF6/B4=24





NEW

Absoluty



45 cl HB  
Ø M = 84 mm  
H = 127 mm  
W = 220 g  
**Q9217**  
F6/B4=24



37 cl HB  
Ø M = 79 mm  
H = 119 mm  
W = 190 g  
**Q9216**  
F6/B4=24



32 cl OF  
Ø M = 85 mm  
H = 91 mm  
W = 175 g  
**Q9214**  
F6/B4=24



25 cl OF  
Ø M = 78 mm  
H = 85 mm  
W = 150 g  
**Q9215**  
F6/B4=24

Arpège



36 cl HB FORTE  
Ø M = 81 mm  
H = 102 mm  
W = 153 g  
**L6767**  
F6/B4=24

Aska



45 cl HB  
Ø M = 83 mm  
H = 140 mm  
W = 300 g  
**L8508**  
F6/B4=24



35 cl HB  
Ø M = 76 mm  
H = 125 mm  
W = 270 g  
**L8675**  
F6/B4=24



38 cl OF  
Ø M = 90 mm  
H = 101 mm  
W = 290 g  
**L8507**  
F6/B4=24

Lima



45 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 160 mm  
W = 250 g  
**L2356**  
F6/B4=24



40 cl HB  
Ø M = 77 mm  
H = 133 mm  
W = 240 g  
**L8110**  
F6/B4=24



38 cl HB  
Ø M = 88 mm  
H = 110 mm  
W = 220 g  
**G3368**  
F6/B4=24



35 cl OF  
Ø M = 93 mm  
H = 83 mm  
W = 225 g  
**G3367**  
F6/B4=24



4,5 cl  
Ø M = 42 mm  
H = 64 mm  
W = 60 g  
**Q8186**  
F6/B4=24



# Tumblers

Collection



Primary



44 cl HB  
 Ø M = 87 mm  
 H = 110 mm  
 W = 155 g  
**G3323**  
 F6/B4=24



40 cl HB  
 Ø M = 76 mm  
 H = 127 mm  
 W = 150 g  
**L8677**  
 F6/B4=24



36 cl HB  
 Ø M = 81 mm  
 H = 102 mm  
 W = 153 g  
**G3322**  
 F6/B4=24



27 cl HB  
 Ø M = 74 mm  
 H = 93 mm  
 W = 122 g  
**G0036**  
 F6/B4=24

Vigne



45 cl HB  
 Ø M = 70 mm  
 H = 165 mm  
 W = 309 g  
**L2369**  
 F6/B4=24



33 cl HB  
 Ø M = 69 mm  
 H = 126 mm  
 W = 237 g  
**G3674**  
 F6/B4=24



22 cl HB  
 Ø M = 61 mm  
 H = 111 mm  
 W = 186 g  
**G3658**  
 F6/B4=24



37 cl OF  
 Ø M = 93 mm  
 H = 87 mm  
 W = 376 g  
**L2370**  
 F6/B4=24



31 cl OF  
 Ø M = 84 mm  
 H = 83 mm  
 W = 253 g  
**G3666**  
 F6/B4=24



20 cl OF  
 Ø M = 75 mm  
 H = 74 mm  
 W = 212 g  
**G3659**  
 F6/B4=24



Vigne



## Bourbon Street\*



36 cl HB\*  
 Ø M = 85 mm  
 H = 130 mm  
 W = 420 g  
**Q3660**  
 F6/B2=12



6 cl HB\*  
 Ø M = 25 mm  
 H = 79 mm  
 W = 116 g  
**Q5000**  
 F12/B2=24



32 cl OF\*  
 Ø M = 94 mm  
 H = 99 mm  
 W = 415 g  
**Q3659**  
 F6/B2=12

## Louisiane\*



36 cl HB\*  
 Ø M = 85 mm  
 H = 130 mm  
 W = 370 g  
**Q3656**  
 F6/B2=12



6 cl HB\*  
 Ø M = 25 mm  
 H = 79 mm  
 W = 115 g  
**Q4997**  
 F12/B2=24



32 cl OF\*  
 Ø M = 94 mm  
 H = 99 mm  
 W = 410 g  
**Q3655**  
 F6/B2=12

## Maléa\*\*



45 cl HB\*  
 Ø M = 83 mm  
 H = 137 mm  
 W = 248 g  
**L7833**  
 F6/B4=24



35 cl HB\*  
 Ø M = 76 mm  
 H = 126 mm  
 W = 232 g  
**H4531**  
 F6/B4=24



30 cl OF\*  
 Ø M = 77 mm  
 H = 105 mm  
 W = 242 g  
**H4623**  
 F6/B4=24

# Tumblers

Collection



## Old Square\*



36 cl HB\*  
 Ø M = 84 mm  
 H = 130 mm  
 W = 422 g  
**Q3658**  
 F6/B2=12



32 cl OF\*  
 Ø M = 89 mm  
 H = 96 mm  
 W = 388 g  
**Q3657**  
 F6/B2=12

## West Loop\*



40 cl HB\*  
 Ø M = 91 mm  
 H = 130 mm  
 W = 230 g  
**Q3619**  
 F6/B4=24



36 cl HB\*  
 Ø M = 75 mm  
 H = 135 mm  
 W = 340 g  
**P9950**  
 F6/B2=12



32 cl OF\*  
 Ø M = 84 mm  
 H = 95 mm  
 W = 287 g  
**P9958**  
 F6/B2=12



Louisiane 36 cl

\* Items sold under the Arcoroc Brand



## Brixton



45 cl HB\*  
Ø M = 82 mm  
H = 157 mm  
W = 495 g  
**P9411**  
F6/B2=12



38 cl HB\*  
Ø M = 77 mm  
H = 150 mm  
W = 520 g  
**P4187**  
F6/B2=12



35 cl HB\*  
Ø M = 87 mm  
H = 112 mm  
W = 395 g  
**P9067**  
F6/B4=24



NEW



31 cl TUBO\*  
Ø M = 68 mm  
H = 156 mm  
W = 310 g  
**Q8947**  
F6/B2=12



30 cl OF\*  
Ø M = 86 mm  
H = 96 mm  
W = 410 g  
**P4188**  
F6/B2=12

Available from  
September 2022

# Tumblers

Collection



Broadway



45 cl HB\*  
 Ø M = 80 mm  
 H = 164 mm  
 W = 530 g  
**P1470**  
 F6/B4=24



38 cl HB\*  
 Ø M = 75 mm  
 H = 145 mm  
 W = 430 g  
**L7255**  
 F6/B4=24



28 cl HB\*  
 Ø M = 67,5 mm  
 H = 134 mm  
 W = 275 g  
**L7256**  
 F6/B4=24



30 cl OF\*  
 Ø M = 85 mm  
 H = 91 mm  
 W = 280 g  
**L7254**  
 F6/B4=24

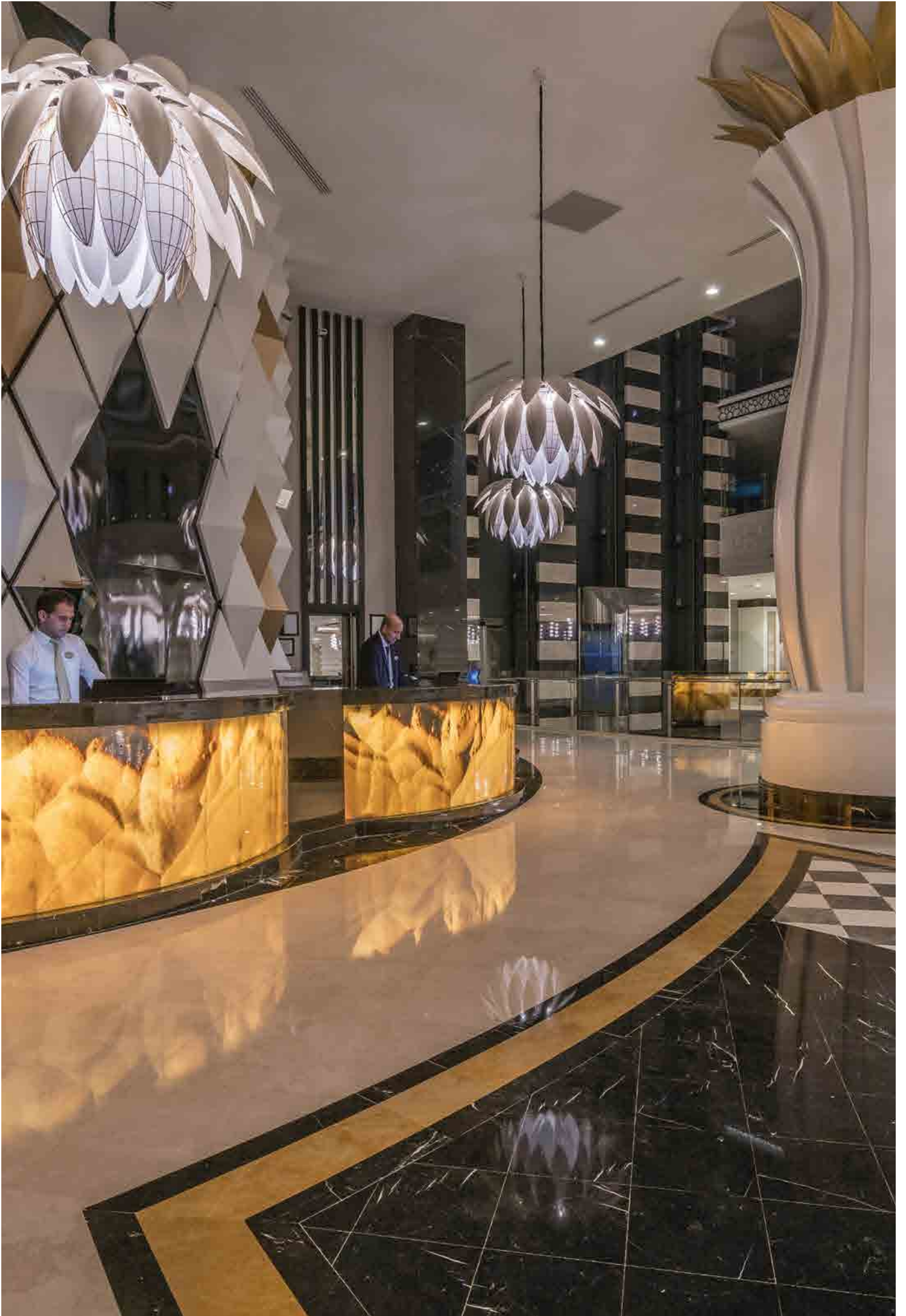


5 cl OF\*  
 Ø M = 49 mm  
 H = 60 mm  
 W = 62 g  
**L7253**  
 F6/B4=24



Broadway 38 cl

\* Items sold under the Arcoroc Brand



# Spirits

---



Chef&Sommelier has a wide range of well qualified spirit glasses.  
From modern to traditional forms, each glass has been designed  
to meet the specific characteristics of different spirits.  
Revelation of aromas, ergonomics, respect for temperature,  
has been give particular attention in each design  
in order to offer the taster the maximum pleasure and appreciation.

*Chef&Sommelier dispose d'une large gamme de verres qualifiés pour les spiritueux.  
Des formes modernes aux plus traditionnelles, chaque verre a été dessiné  
pour répondre aux spécificités des différents spiritueux.  
Révélation des arômes, ergonomie, respect de la température.  
Une attention bien spécifique a été apportée  
afin d'offrir au dégustateur le plaisir que ces alcools méritent.*





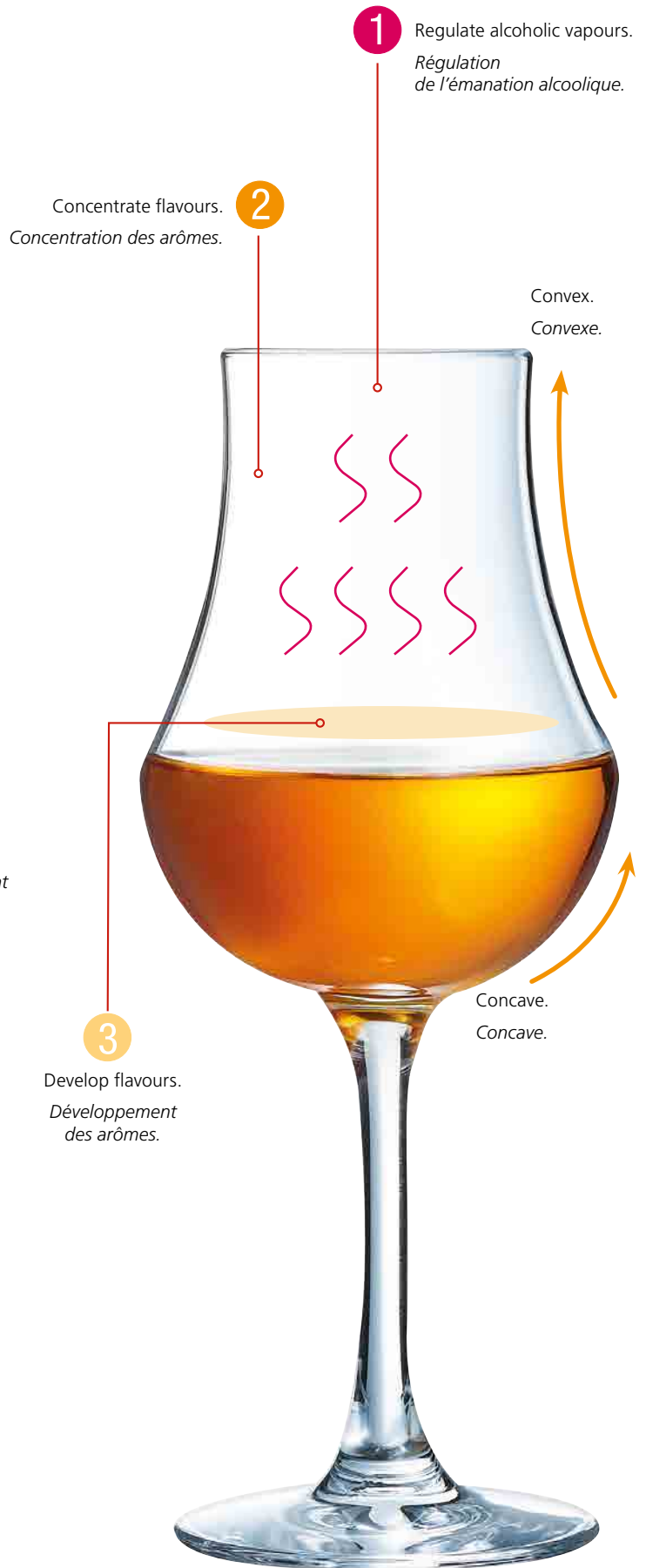
# Spirits

Assets



All types of spirits.

*Tous types de spiritueux.*





## Did you Know? *Le saviez-vous ?*

To taste spirits, the three major steps in wine analysis are respected (observe, smell, taste). However, the exercise remains complicated because the pervasive presence of ethyl alcohol, which anesthetizes the smell and taste buds. Chef&Sommelier has meticulously worked on the shape, size, stature and the ergonomics of its spirit glasses to help flush out the delicate qualities of this type of beverage.

*Pour déguster des spiritueux, les trois grandes étapes de l'analyse des vins sont respectées (observer, sentir, goûter). L'exercice reste néanmoins compliqué car la présence envahissante de l'alcool éthylique, anesthésie l'odorat et les papilles. Chef&Sommelier a étudié méticuleusement la forme, le contenant et l'ergonomie de ses verres afin d'aider à déboucher les qualités si délicates de ces spiritueux.*

### Cabernet Tulipe+



19 cl  
 Ø M = 66 mm  
 H = 165 mm  
 W = 138 g  
**53468**  
 F6/B4=24



12 cl  
 Ø M = 54 mm  
 H = 150 mm  
 W = 102 g  
**14798**  
 F6/B4=24



7 cl  
 Ø M = 50 mm  
 H = 135 mm  
 W = 80 g  
**E5358**  
 F6/B4=24

### Séquence+



21 cl PORTO  
 Ø M = 64 mm  
 H = 190 mm  
 W = 115 g  
**N9696**  
 F6/B4=24

### Open' Up Spirit+



16,5 d AMBIENT  
 Ø M = 70 mm  
 H = 170 mm  
 W = 103 g  
**U1062**  
 F6/B4=24



30 d WARM  
 Ø M = 99 mm  
 H = 86 mm  
 W = 156 g  
**U1032**  
 F6/B4=24



39 cl ARDENT  
 Ø M = 104 mm  
 H = 132 mm  
 W = 168 g  
**U1059**  
 F6/B4=24

# Spirits Collection



**BOURBON STREET\***  
6 cl HB  
Ø M = 49 mm  
H = 79 mm  
W = 116 g  
**Q5000**  
F12/B2=24



**BROADWAY\***  
5 cl OF  
Ø M = 49 mm  
H = 60 mm  
W = 62 g  
**L7253**  
F6/B4=24



**LIMA**  
4,5 cl  
Ø M = 42 mm  
H = 64 mm  
W = 60 g  
**Q8186**  
F6/B4=24



**LOUISIANE\***  
6 cl HB  
Ø M = 49 mm  
H = 79 mm  
W = 116 g  
**Q4997**  
F12/B2=24

Available from  
September 2022

Spirits+



70 cl **COGNAC**  
Ø M = 113 mm  
H = 166 mm  
W = 199 g  
**N8172**  
F6/B4=24



40 cl **COGNAC**  
Ø M = 94 mm  
H = 146 mm  
W = 158 g  
**N7984**  
F6/B4=24



17 cl **RHUM**  
Ø M = 75 mm  
H = 127 mm  
W = 105 g  
**N6374**  
F6/B4=24



**CORDIAL 11 cl**



12 cl **SHERRY**  
Ø M = 60 mm  
H = 190 mm  
W = 79 g  
**N8209**  
F6/B4=24



11 cl **CORDIAL**  
Ø M = 60 mm  
H = 200 mm  
W = 89 g  
**N8212**  
F6/B4=24



10 cl **GRAPPA**  
Ø M = 64 mm  
H = 182 mm  
W = 94 g  
**N8211**  
F6/B4=24



6,5 cl **CORDIAL**  
Ø M = 56 mm  
H = 158 mm  
W = 102 g  
**N8213**  
F6/B4=24

\* Items sold under the Arcoroc Brand



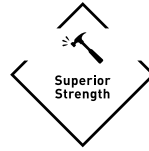
Gastronomy professionals are searching for glasses that satisfy their needs in terms of perfection and sophistication. Their desire: Splendidly elegant table settings with fine, lightweight, extremely transparent products. Their professional needs: Intensive daily use requires products that are highly resistant to shocks and detergents.

To meet these twin challenges of aesthetic excellence and resistance, the Arc Research Centre is introducing a new generation of lead-free crystal: **Krysta™: The high-performance crystal glass.**



Les professionnels de la gastronomie sont en quête de verres répondant à leur exigence de perfection et de raffinement. Leur désir : une mise en table de grande élégance grâce à des produits fins, légers et extrêmement transparents. Leur contrainte professionnelle : une utilisation intensive quotidienne qui réclame des produits à haute résistance aux chocs et aux détergents.

Pour répondre à ce double défi d'excellence esthétique et de résistance, le centre de recherche d'Arc, présente une nouvelle génération de cristallin sans plomb : **Krysta™, le cristallin aux performances d'exception.**



### SUPERIOR STRENGTH

The Arc Research Centre has developed a crystalline material, Krysta™, combining superior strength with exceptional finesse.

With a thickness of 1.1 mm at the rim, Krysta™ is 30% stronger\*

- Savings across the entire operation: fewer breakages and chipping during transportation, storage, washing and polishing.

\* Than other standard crystal glasses on the market.



### COMPLETE TRANSPARENCY

Krysta™ is the purest and most transparent crystal glass on the market. The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta™ perfect transparency.

- Tables enhanced by the sparkle of Krysta™.
- The visual aspects of every wine respected to perfection.

### RÉSISTANCE SUPÉRIEURE

Le centre de recherche d'Arc a élaboré un matériau cristallin, le Krysta™, qui allie une résistance supérieure à une finesse remarquable des produits.

Pour une épaisseur d'1,1 mm, Krysta™ est 30% plus résistant.

- Des économies sur toute la chaîne : moins de casse et d'ébréchure durant le transport, le stockage, le lavage et le polissage.

\* Que les verres cristallin de l'ensemble du marché.

### TRANSPARENCE ABSOLUE

Krysta™ est le cristallin le plus pur et le plus transparent du marché. La parfaite maîtrise de sa composition, la qualité du sable utilisé et la fusion à très haute température assurent au Krysta™ une transparence parfaite.

- Des tables sublimes par l'éclat du Krysta™.
- La robe de chaque vin respectée à la perfection.



### PERFECT ACOUSTICS

Krysta™'s exclusive composition gives it a clear, pure sound in keeping with the tone of the finest crystals.

- The allure of Krysta™: A unique shine coupled with a distinct sound for a refined sensory experience.



### LONGLASTING BRILLIANCE

Krysta™ boasts extreme, long-lasting brilliance. After 2,000 professional dishwasher cycles, Krysta™ is as brilliant and transparent as ever.

- Glasses that bring a special brilliance to your tables.
- Dinner service items with a long lasting sparkle that you will be using for a long time.

### ACOUSTIQUE PARFAITE

Grâce à sa formulation exclusive, Krysta™ produit un son clair et pur dans la tradition sonore des meilleurs cristallins.

- La séduction du Krysta™: un éclat unique associé à une sonorité singulière pour un plaisir sensoriel raffiné.

### BRILLANCE DURABLE

Krysta™ possède une extrême brillance durable dans le temps. Après 2000 cycles en lave-vaisselle professionnel, Krysta™ conserve sa brillance et sa transparence originales.

- Des verres qui apportent leur touche unique de brillance sur vos tables.
- Des services à l'éclat durable que vous conserverez longtemps.

## Contents and innovation : Matières et innovation :



The Chef&Sommelier™ glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance.

Les verres Chef&Sommelier™ possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable.



“Effervescence plus” is a technology that develops an even and delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

“Effervescence plus” est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.



Items sprayed with innovative inks technically adapted to professional constraints, guaranteed to withstand more than 2000 cycles in industrial dishwashers without damage.

Articles décorés par pulvérisation avec des encres spécialement adaptées pour un usage professionnel et testées à plus de 2000 cycles en lave-vaisselle industriel sans dégradation.



The decanters collection are mouth blown, hand rolled. It makes the product range transcendent.

Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes.



Drop Control is used on the neck and lip of the decanter to help prevent drips when in service.

Le Drop Control est un traitement anti-goutte exclusif appliqué sur le col des carafes.



### 100% clarity 0% colouration

Glass in its purest form Arcoroc has the «High Transparency - Purity certified glass» label on some of its products, this certifies that these items are made with only the highest quality glass.

Due to its composition and laboratory-tested and confirmed performance, Arcoroc glassware features an exceptional level of purity.\*\*

\*\*Quality certified by the IWA 8/AFNOR CLEAR GLASS STANDARD



### 100% de clarté 0% de coloration

Arcoroc appose désormais le label «High Transparency - Purity certified glass» sur certains de ses produits et signe ainsi un verre de toute première qualité.

Sa composition et ses performances, testées et approuvées en laboratoire, offrent une grande pureté à la verrerie Arcoroc.\*\*

\*\* Qualité certifiée par la norme IWA 8/AFNOR CLEAR GLASS STANDARD

## PACKAGING / EMBALLAGES

- C → Gift box / Coffret cadeau
- F → Closed box. Self-closing or semi-self-closing base / Boîte fermée. Fond automatique ou semi-automatique
- FF → Closed box with window / Boîte fermée avec fenêtre
- A → Regular slotted carton used as primary packaging / Carton compartimenté utilisé comme emballage primaire.

#### Example / Exemple :

F6/B4=24 - Primary packaging: F / Emballage primaire: F  
 Master carton: B / Emballage secondaire en carton: B  
 Number of pieces inside the primary packaging: 6 / Nombre de pièces dans un emballage primaire: 6  
 Number of primary packs in Master carton: 4 /  
 Nombre d'emballages primaires dans le suremballage en carton: 4.

M = Maximum diameter / Encombrement maxi - H = Height / Hauteur - W = Weight / Poids.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

**Chef&Sommelier**

Official glassware partner of the Association de la Sommellerie Internationale

*Partenaire verrier officiel de l'Association de la Sommellerie Internationale*

[chefsommelier.com](http://chefsommelier.com)

