

L'expression de grands professionnels !
The vision of great professionals !

COLLECTION JAMESSE

PREMIUM 23



Colisage : B6 / C24

- Le piqué prononcé favorise une effervescence longue et précise et est un point de départ rotatif.
- La large et généreuse rondeur de chaque verre permet d'épauler le vin dans un étirement maximal.
- Les verres se referment lentement et laissent le temps aux arômes de se libérer.
- Leur transparence permet d'apprécier au mieux toutes les nuances des vins.

«Les verres Jamesse sont des préservateurs et des révélateurs du nuancier aromatique et de l'énergie contenus dans les grands vins.»

Philippe Jamesse, chef sommelier au Domaine les Crayères

- *The pointed base is pronounced to enhance a long and precise effervescence and also provides a precise starting point for swirling.*
- *The wide and generous roundness of each glass permits an optimal stretching of the wine.*
- *The glasses curve in delicately thereby allowing the aromas time to be released.*
- *The clarity of the glass makes it possible to discern all the colour shades of the wine.*

"Jamesse glasses help conserve and reveal all the different nuances and energy contained in Champagne wines."

Philippe Jamesse, Head Sommelier at Domaine Les Crayères

Caractéristiques :

- Contenance : 23 cl
- Cristallin HP sans plomb
- Type de vin :
Vins effervescents

Characteristics :

- Capacity : 7 2/3 Oz
- Lead-free crystal glass HP
- Recommended for :
Sparkling wines



Grand Rouge 77



Grand Champagne 41



Premium 28,5



Premium 18



Initial 30



Grand Blanc 75

