



Saveurs de vins

Catalogue Peugeot 2009



Déboucher, servir et conserver

Open, serve and store Öffnen, servieren und aufbewahren Ontkurken, serveren en bewaren

Les Tire-bouchons page 5 à 9
Corkscrews Korkenzieher Kurkentrekkers

Coupe capsule page 9
Foil-cutter Kappenschneider Capsulesnijder

Les Tire-bouchons rééditions page 10 à 11
Reproduction corkscrew Neuauflagen Korkenzieher Klassieke kurkentrekkers

Le service page 12
Service Service Opdielen

La température page 13 à 15
Temperature Temperatur Temperatuur

La conservation page 16
Conservation Die Konservierung Bewaren

Révéler les arômes

Revealing aromas Die Aromen entfalten Aroma's onthullen

La Clef du Vin page 18 à 19

Pour vins rouges murs, aux arômes complexes et vins blancs page 20 à 23

For mature red wines with complex aromas and white wines
Für reife Rotweine mit komplexen Aromen und Weißweine
Voor rijpe rode wijnen met complexe aroma's en voor witte wijnen

1. Les carafes Decanter Karaffen Karaffen
2. Les verseurs Pourers Ausgiesser Wijnmanden

Pour vins rouges jeunes, aux arômes en devenir page 24 à 29

For young red wines with developing aromas
Für junge Rotweine, die ihr Aroma noch entfalten müssen
Voor jonge rode wijn, met aroma's in ontwikkeling

1. Les carafes Decanter Karaffen Karaffen
2. Les carafes canards Duck decanter Karaffen Ente "Eend"-karaffen
3. Les sets aération Aeration sets Belüftungssets Beluchtungssets
4. Les aérateurs Aerators Weinbelüfter Beluchters

Les entonnoirs page 30 à 31
Funnels Dekantiertrichter Decanteertrechers

L'entretien page 32 à 33
Cleaning Pflege Schoonmaak



Déguster

Taste Kosten Proeven

Les Universels	page 35
Esprit 180	page 36 à 37
Les Impitoyables	page 38 à 39

Autour du vin

About wine Rund um den wein Rondom de wijn

Le nez du vin	page 41
Les bougies	page 42 à 43
Candles Kerzen Kaarsen	
Colliers d'identification	page 43
Neck tags Umhängeschilchen identificatielabels	

PLV- Publicité	page 44 à 45
Advertising werbung publiciteit	

Emballages	page 46 à 47
Packing Verpackung Verpakking	

Saveurs de vins

Déboucher, servir et conserver

Open, serve and store
Öffnen, servieren und aufbewahren
Ontkurken, serveren en bewaren



Les Tire-bouchons

Corkscrews
Korkenzieher
Kurkentrekkers



Elis
200169

Tire-bouchon électrique inox, à batteries rechargeables.
Stainless steel electric corkscrew runs on rechargeable batteries.
Elektrischer Edelstahl- Korkenzieher mit wiederaufladbaren Batterien.
Elektrische kurkentrekker van roestvrij staal met oplaadbare batterijen.



Coffret Elis trio
24307

Tire-bouchon, moulin à poivre et moulin à sel électriques rechargeables.
Rechargeable electric pepper mill, salt mill and corkscrew.
Korkenzieher, Pfeffermühle und elektrische Salzmühle wiederaufladbar.
Heroplaadbare kurkentrekker, pepermolen en zoutmolen.



Elis Display x 6
200206

Boîte présentoir de 6 tire-bouchons.
Display box of 6 corkscrews.
Display mit 6 Korkenzieher.
Display met 6 kurkentrekker.



Baltaz
200176

Tire-bouchon à levier avec vrille de rechange incluse.
Lever-style corkscrew with spare worm included.
Korkenzieher mit Hebel und Ersatzspirale inbegriffen.
Kurkentrekker met hefboom en meegeleverde reservespiraal.



Baltaz Display x 6
200213

Boîte présentoir de 6 tire-bouchons.
Display box of 6 corkscrew.
Display mit 6 Korkenzieher.
Display met 6 kurkentrekker.



Melchior
200305

x 12

Boîte présentoir de 12 Tire-bouchons manuels avec coupe capsule et décapsuleur intégrés.
Display box of 12 manual corkscrew with integrated foil cutter and bottle opener.
Display mit 12 manueller Korkenzieher mit integriertem Folienschneider und Kapselheber.
Display met 12 manuele kurkentrekker met capsulesnijder en flessenopener.



Salma
200244

Tire-bouchon avec coupe capsule.
Corkscrew with foil-cutter.
Korkenzieher mit Kappenschneider.
Kurkentrekker met capsulesnijder.



Mathus
200251

Tire-bouchon à lames.
Two-prong corkscrew.
Klingenkorkenzieher.
Butlervriend.





Pince à champagne

200152

Champagne pliers.
Champagnerzange.
Champagnetaf.

Coupe capsule

Foil-cutter
Kappenschneider
Capsulesnijder



Jero

200275

Coupe capsule multi-goulot.
Universal foil cutter.
Kappenschneider, passend für alle Flaschenhäse.
Capsulesnijder voor verschillende types hals.



Les Tire-bouchons rééditions

Reproduction corkscrews
Neuauflagen Korkenzieher
Klassieke kurkentrekkers



Grand cru
200022

Double pas de vis, en étain et laiton doré,
rééditions du 19^{ème} siècle.
Double screw, pewter and polished brass,
reproduction of 19th century design.
Doppelgewinde, aus Zinn und vergoldetem Messing,
Neuauflagen aus dem 19. Jahrhundert.
Dubbele schroefgang, van tin en verguld messing,
oorspronkelijk ontwerp uit de 19^{de} eeuw.



Ressort
200046

Double pas de vis, en acier et laiton doré,
rééditions du 19^{ème} siècle.
Double screw, steel and polished brass,
reproduction of 19th century design.
Doppelgewinde, aus Edelstahl und vergoldetem Messing,
Neuauflagen aus dem 19. Jahrhundert.
Dubbele schroefgang, van staal en messing,
oorspronkelijk ontwerp uit de 19^{de} eeuw.



Crémaillère

200084

Machine à déboucher à crémaillère murale.
Wall-mounted cork remover rack.
Wandkorkenzieher.
Wandontkorkapparaat met regelstang.

F Inspiré du tire-balle fourni avec les armes à feu, le premier tire-bouchon est né au 17^{ème} siècle. A cette même période les bouchons de liège remplacent peu à peu les broquelets (bouchons en bois). Depuis, des milliers de spécimens ont vu le jour. Peugeot réédite certains de ces tire-bouchons, pour le plaisir des nostalgiques et amateurs de beaux objets.

GB The first corkscrew was created in the 17th century, inspired by the worm screws that came with small firearms. This coincided with the introduction of corks to replace the wooden stoppers known as "broquelets". Since then, thousands of designs have been produced. Peugeot is reproducing some of these corkscrews for nostalgia collectors and lovers of fine objects.

D Der erste Korkenzieher entstand, ange-regt durch die zu Feuerwaffen mitgelieferte Kugelzange, im 17. Jahrhundert. Zu dieser Zeit ersetzten auch Korkverschlüsse nach und nach die Holzkorken. Seitdem sind Tausende von Exemplaren entstanden. Peugeot legt einige dieser Korkenzieher für Freunde und Liebhaber schöner Objekte neu auf.

NL De eerste kurkentrekker was geïnspireerd op de kogeltang die bij vuurwapens werd geleverd en is ontstaan in de 17^e eeuw. In dezelfde periode werden houten stoppen meer en meer vervangen door kurken. Sindsdien zijn er duizenden soorten op de markt gebracht. Peugeot brengt een aantal van deze kurkentrekkers opnieuw uit, om mensen met een hang naar het verleden of naar mooie voorwerpen te plezieren.

Le service

Service
Service
Opdiene



Déboucher, servir et conserver.
Uncork, serve and store. Öffnen, servieren und aufbewahren. Ontkurken, serveren en bewaren.



Antigoutte x 24
220006

Boîte présentoir de 24 pochettes de 2 antigouttes.
Display box of 24 sets of 2 antidrops.
Display mit 24 Packungen und je 2 Tropfenfänger.
Display met 24 hoesjes met 2 schenkulpes.



Collier de Bacchus x 12
220099

Boîte présentoir de 12 colliers antigouttes, en étain massif.
Display box of 12 pourer, in solid pewter.
Display mit 12 Abtropfringen aus massivem Zinn.
Display met 12 druppelringen van massief tin.



Arros x 24
220112

Boîte présentoir de 24 becs verseurs anti-goutte.
Display box of 24 no drip wine servers.
Display mit 24 Antitropfen Gieber.
Display met 24 antidrupgietstoppen.

La température

Temperature
Temperatur
Temperatuur



Champ'cool

x 6

220051 : Noir - Black - Schwarz - Zwart

6 gaines rafraîchissantes pour bouteilles de vin et de champagne.

6 Jackets for cooling wine and champagne bottles.

6 Kühlmanschetten für Wein- und Champagnerflaschen.

6 koelmannchetten voor flessen wijn of champagne.



Frio

x 1

220174 : Noir - Black - Schwarz - Zwart

Gaine rafraîchissante pour bouteilles de vin et de champagne.

Jacket for cooling wine and champagne bottles.

Kühlmanschette für Wein- und Champagnerflaschen.

Koelmannchette voor flessen wijn of champagne.

F Les œnologues s'entendent tous sur ce point : rien ne peut affecter le goût d'un grand vin comme la température.

Servir le vin à la bonne température est donc essentiel pour le mettre en valeur :

- Vin rouge Bordeaux : 16 à 18 degrés.
- Vin rouge Bourgogne : 14 à 17 degrés.
- Vin rouge jeune, souple et léger : 12 à 14 degrés.
- Vin blancs secs : 8 à 12 degrés.
- Vin liquoreux : 6 à 8 degrés.
- Champagnes : 7 à 10 degrés.
- Vin rosé : 8 à 11 degrés.

GB Oenologists all agree - nothing affects the flavour of a great wine as much as temperature. It is essential to serve wine at the right temperature to bring out all its qualities:

- Red Bordeaux: 16-18 °C
- Red Burgundy: 14-17 °C
- Young red wine, supple and light: 12-14 °C
- Dry white wine: 8-12 °C
- Sweet wine: 6-8 °C
- Champagnes: 7-10 °C
- Rosé wine: 8-11 °C

D Önologen sind sich alle in einem Punkt einig: nichts hat so großen Einfluss auf den Geschmack eines großen Weines, wie die Temperatur.

Wein mit der richtigen Temperatur zu servieren ist daher von grundlegender Bedeutung, um ihn zur Geltung zu bringen:

- Bordeaux Rotwein: 16 - 18 °C.
- Burgunder Rotwein: 14 - 17 °C.
- Junger, weicher und leichter Rotwein: 12 - 14 °C.
- Trockene Weißweine: 8 - 12 °C.
- Likörweine: 6 - 8 °C.
- Champagner: 7 - 10 °C.
- Roséwein: 8 - 11 °C.

NL Alle wijnkenners zijn het erover eens: niets heeft zo'n invloed op de smaak van een grote wijn als de temperatuur.

De wijn serveren op de juiste temperatuur is dus essentieel om hem tot zijn recht te laten komen:

- Rode Bordeaux: 16-18 graden.
- Rode Bourgogne: 14-17 graden.
- Jonge, soepele, lichte rode wijn: 12- 14 graden.
- Droge witte wijn: 8 - 12 graden.
- Likeurwijn: 6 - 8 graden.
- Champagne: 7 - 10 graden.
- Rosé: 8 - 11 graden.

Déboucher, servir et conserver.
Uncork, serve and store. Öffnen, servieren und aufbewahren. Ontkurken, serveren en bewaren.



BerSeau à vin

220129 : Gris - Grey - Grau - Grijs

Il préserve la fraîcheur de vos vins pendant la dégustation.
Keep your wines cool and take your time to enjoy them.
Kühlen Sie Ihren Wein während der Verkostung.
Behoudt de koele temperatuur van uw wijnen tijdens het drinken.



BerSeau à vin

220181 : Noir - Black - Schwarz - Zwart

Il préserve la fraîcheur de vos vins pendant la dégustation.
Keep your wines cool and take your time to enjoy them.
Kühlen Sie Ihren Wein während der Verkostung.
Behoudt de koele temperatuur van uw wijnen tijdens het drinken.

La température

Temperature
Temperatur
Temperatuur



Seau à champagne

220075
H 22 cm

Seau à champagne, verre finition platinum.
Champagne bucket, glass with platinum finish.
Champagnerkühler, Glas mit Platinvand.
Champagne-emmer, glas afgewerkt met platinum.



Seau équilibreur thermique

220068
H 19 cm

Seau équilibreur thermique, avec glacettes.
Temperature balancing bucket, with synthetic ice-cubes.
Weinkühler mit temperatur austausch und kühlakus.
Champagnekoeler met koelelementen.

La conservation

Conservation
Die Konservierung
Bewaren



4 bouchons à vin EPIVAC
210069

4 bouchons pour Pompe à vide EPIVAC et EPIVAC Duo.
4 stoppers for Vacuum pump EPIVAC and EPIVAC Duo.
4 Verschlüsse für Vakuumpumpe EPIVAC und EPIVAC Duo.
4 doppen voor vacuümpomp EPIVAC en EPIVAC Duo.



Bouchon à champagne EPIVAC
210076

Bouchon pour Pompe à vide EPIVAC Duo.
Stoppers for Vacuum pump EPIVAC Duo.
Verschluss für Vakuumpumpe EPIVAC Duo.
Doppen voor vacuümpomp EPIVAC Duo.



EPIVAC Duo
210052

Pompe double fonction, pour conserver les bouteilles entamées de vins et de champagne.
Dual-purpose pump - saves opened bottles of wine and champagne.
Pumpe mit doppelter Funktion, um geöffnete Wein- und Champagnerflaschen aufzubewahren.
Pomp met dubbele werking om aangebroken flessen wijn of champagne te bewaren.



EPIVAC
210045

Pompe à vide, pour conserver les bouteilles entamées.
Vacuum pump, for preserving wine in opened bottles.
Vakuumpumpe, zur Aufbewahrung geöffneten Flaschen.
Vacuümpomp, om aangebroken flessen te kunnen bewaren.



Bouchons à champagne
210038

x 12

Bouchon de champagne inox, blocage sécurité.
Champagne stopper in stainless steel, safety blocking.
Champagnerverschluss aus Edelstahl, mit Sicherheitsverriegelung.
Champagnestop van roestvrij staal, met veiligheidsblokkering.

Saveurs de vins

Révéler
les arômes

Revealing aromas
Die Aromen entfalten
Aroma's onthullen

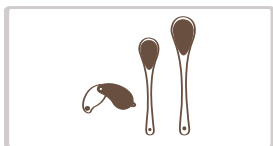
Mesurez le potentiel de vieillissement de votre vin.

Assess the ageing potential of your wine.
Messen Sie das Alterungspotential Ihres Weines.
Bepaal of uw wijn geschikt is om te bewaren.

Elegance collection



Elegance pocket
245047



Elegance pocket + service + bottle
245054



Bottle



Service



Pocket



F La Clef du Vin est un instrument de mesure qui vous permet de connaître instantanément le potentiel de garde de vos vins.

Elle est efficace sur tous types de vins : blancs, effervescents, rosés, rouges, vins doux naturels.

La Clef du Vin s'utilise par trempages successifs dans le vin.

Chaque seconde de contact produit l'équivalent d'une année de vieillissement.

GB The Clef du Vin is a measuring instrument that reveals your wines' ageing potential in the blink of an eye.

It works effectively on all types of wines: whites, sparkling, rosés, reds and naturally sweet wines.

Dip the dot on Clef du Vin into the wine. Every second the dot is in contact with the wine is the equivalent of one year's ageing.

D Der Clef du Vin ist ein Messinstrument, mit dem Sie das Alterungspotential Ihrer Weine augenblicklich erfahren können.

Es ist wirksam bei allen Arten von Wein: Weißweinen, Schaumweinen, Roséweinen, Rotweinen, Süßwein.

Der Clef du Vin wird mehrmals nacheinander in den Wein getaucht.

Jede Sekunde Kontakt entspricht einem Jahr Reifezeit.

NL De Clef du Vin is een instrument waarmee u onmiddellijk kunt meten of uw wijnen geschikt zijn om te bewaren.

Hij kan gebruikt worden voor alle typen wijn: wit, mousserend, rosé, rood, natuurlijke zoete wijnen.

De Clef du Vin dient verschillende keren in de wijn te worden gedoopt.

Iedere seconde dat de Clef, 'de sleutel' in contact komt met de wijn is vergelijkbaar met een jaar veroudering.

Professional collection



Bottle



Service

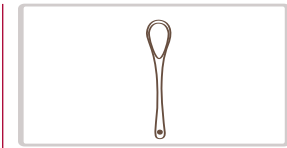


Pocket



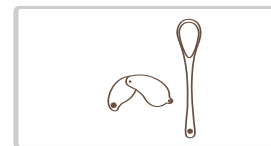
Professional pocket

245009



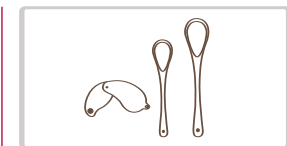
Professional service

245016



Professional pocket + service

245023



Professional pocket + service + bottle

245030

*Clef[®]
du
Vin*

Pour vins rouges mûrs aux arômes complexes et vins blancs.

For mature red wines with complex aromas and white wines.
Für reife Rotweine mit komplexen Aromen und Weißweine.
Voor gerijpte rode wijnen met complexe aroma's en voor witte wijnen.

1. Les carafes

Decanter
Karaffen
Karaffen



Ibis 75 cl
230197
H 27 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Ibis Magnum Magnum
230012
H 33 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.

F Un vin mûr est fragile, ses arômes sont à leur plénitude. Une carafe à col long et étroit, à base légèrement pansue, minimise les échanges d'air et permet de préserver le nez du vin tout en mettant sa robe en valeur. On utilisera pour un vin blanc, aux arômes subtils et éphémères, une carafe à vin mûr qui le préservera tout en illuminant les nuances de sa robe.

GB A mature wine is fragile; its aromas have reached their peak. A decanter with a long, narrow neck and slightly pot-bellied base minimises the exchange of air, preserving the wine's bouquet while enhancing its colour. To reveal the subtle, fleeting aromas of a white wine, a mature wine decanter will thus be used to preserve it while revealing the nuances of colour.

D Ein reifer Wein ist empfindlich, seine Aromen sind voll entfaltet. Eine Karaffe mit langem engem Hals mit leicht gewölbtem Boden verringert den Luftaustausch, bewahrt die Nase des Weines und bringt gleichzeitig seine Farbe zur Geltung. Für einen Weißwein mit subtilen, flüchtigen Aromen benutzt man eine Karaffe für reifen Wein, die ihn schützt und gleichzeitig seine Farbnuancen hervorhebt.

NL Een gerijpte wijn is fragiel, met volle aroma's. Een karaf met een lange, smalle hals en een licht buikige basis beperkt de luchtuitwisseling waardoor de neus van de wijn behouden blijft en de kleur goed uitkomt. Voor een witte wijn met subtiële, vluchtige aroma's wordt een karaf voor gerijpte wijn gebruikt, die de aroma's bewaart en tegelijkertijd de kleurnuances goed doet uitkomen.



Amiral
230227
H 27 cm

75 cl

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Saveur
230135
H 22,5 cm

75 cl

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Vendange

75 cl

230180
H 33 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Arpège

75 cl

230005
H 31 cm

Verre soufflé bouche, col en étain.
Hand blown glass, pewter neck.
Mundgeblasenes Glas, Hals aus Zinn.
Mondgeblazen glas, hals uit tin.

F Certains vieux vins ne doivent pas être décantés car l'aération les oxyderait complètement. Ces vins, fragiles et délicats, nécessitent l'utilisation d'un panier verseur.

En immobilisant la bouteille en position semi horizontale, le panier verseur permettra de séparer le vin de son dépôt en remontée de cave et de ne pas le brusquer au moment du service.

GB Certain old wines should not be decanted because they would be completely oxidized by aeration. These fragile, delicate wines must be served using a wine pourer basket. By holding the bottle in a semi-horizontal position, the pourer basket separates the wine from its sediment as it is brought up from the cellar and avoids sudden agitation of the wine when serving.

D Einige alte Weine dürfen nicht dekantiert werden, da sie durch die Belüftung vollständig oxidieren würden. Diese empfindlichen Weine erfordern die Benutzung eines Ausgießers. Der Ausgießer hält die Flasche in halb waagerechter Position, wodurch beim Heraufholen aus dem Keller der Bodensatz vom Wein getrennt wird und der Wein beim Einschenken sanft und gleichmäßig fließt.

NL Sommige oude wijnen mogen niet worden gedecanteerd, omdat ze door de toegevoerde zuurstof volledig zouden oxideren. Bij deze fragiele, subtiële wijnen is het gebruik van een schenkmand noodzakelijk. Doordat de fles in bijna horizontale positie wordt vastgezet, kan het depot in de mand zich rustig scheiden van de wijn vanaf het moment dat de fles uit de kelder komt, en hoeft de wijn niet bij het serveren door elkaar te worden geschud.

2. Les verseurs

Pourers
Ausgiesser
Wijnmanden



Col de cygne
240165

75 cl

Porte bouteille verseur.
Decanting cradle.
Flaschenhalter und Gießer.
Flessenhouder.



Universel
240141

75 cl
&
Magnum

Porte bouteille verseur.
Decanting cradle.
Flaschenhalter und Gießer.
Flessenhouder.



Pour vins rouges jeunes, aux arômes en devenir.

For young red wines with developing aromas.
Für junge Rotweine, die ihr Aroma noch entfalten müssen.
Voor jonge rode wijn, met aroma's in ontwikkeling.

1. Les carafes

Decanter
Karaffen
Karaffen



Grand bouquet

75 cl

230128
H 23 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Révélation

75 cl

230142
H 23 cm

Verre soufflé bouche, col en étain.
Hand blown glass, pewter neck.
Mundgeblasenes Glas, Hals aus Zinn.
Mondgeblazen glas, Hals van tin.

F Vin en devenir, un vin jeune s'ouvre et libère ses arômes grâce à l'oxygénation de certains de ses composants. Ainsi, la carafe idéale pour le vin jeune se caractérise par une large base ou une forme horizontale (type Canard), de façon à favoriser le contact du vin avec l'air.

GB A young wine will expand until it is mature and release aromas thanks to the oxygenation of some of its compounds. Therefore, the ideal decanter for a young wine is wide-based or has a horizontal shape (known as "Canard" [duck-shaped]), to favour the mingling of wine with the air.

D Ein junger, sich noch entfaltender Wein öffnet sich und setzt durch die Verbindung bestimmter Bestandteile mit Sauerstoff seine Aromen frei. So zeichnet sich die ideale Karaffe für jungen Wein durch einen breiten Bauch oder eine waagerechte Form (Typ Ente) aus, um den Kontakt des Weines mit der Luft zu begünstigen.

NL Een jonge, zich ontwikkelende wijn opent zich en geeft zijn aroma's prijs dankzij het toevoegen van zuurstof aan bepaalde bestanddelen. De ideale karaf voor jonge wijn kenmerkt zich dus door een brede basis of een horizontale vorm (type Eend) om het contact van de wijn met de lucht te bevorderen.



Capitaine

75 cl

230081
H 26 cm

Capitaine Magnum

75 cl
&
Magnum

230111
H 31 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Merlot

75 cl

230067
H 25 cm

Verre soufflé bouche, col et anse en étain.
Hand blown glass, pewter handle and neck.
Mundgeblasenes Glas, Hals und Henkel aus Zinn.
Mondgeblazen glas, hals en oor van tin.



Angulo - Les Impitoyables®

75 cl

230203
H 32 cm

Cristal soufflé bouche.
Hand blown crystal.
Mundgeblasenes Kristallglas.
Mondgeblazen kristal.

2. Les carafes canards

Duck-decanter
Karaffen Ente
"Eend"-karaffen



Victoria

75 cl

230050
H 20 cm

Cristal soufflé bouche, col et anse en étain.
Hand blown crystal, pewter handle and neck.
Mundgeblasenes Kristallglas, Hals und Henkel aus Zinn.
Mondgeblazen kristal, hals en oor van tin.



Panier

75 cl

230043
H 18 cm

Cristal soufflé bouche, col et anse en étain.
Hand blown crystal, pewter handle and neck.
Mundgeblasenes Kristallglas, Hals und Henkel aus Zinn.
Mondgeblazen kristal, hals en oor van tin.



Cordoba

75 cl

230074
H 17 cm

Verre soufflé bouche, anse en cuir.
Hand blown glass, leather handle.
Mundgeblasenes Glas, Lederhenkel.
Mondgeblazen glas, oor van leer.

F C'est leur silhouette particulière, rappelant celle du volatile, qui confère à ces carafes leur appellation de "Canard". Leur forme inclinée permet à l'air d'être en contact avec une surface importante de vin qui, ainsi aéré, développe son bouquet et intensifie ses arômes. En plus de mettre en valeur les vins à la fois à l'oeil et au palais, ces carafes ont l'avantage de faciliter le service et de minimiser le risque de gouttes disgracieuses sur la nappe.

GB It is their particular silhouette, reminiscent of a duck, which gives these decanters their name "Duck". Their tilted shape keeps the air in contact with a major part of the surface of the wine which, aerated in this way, develops its bouquet and intensifies its aroma. As well as enhancing the wine for both eye and palate, these decanters have the advantage of making it easier to serve the wine and minimize the risk of dripping onto the tablecloth.

D Diese Karaffen verdanken ihrer besonderen Form die Bezeichnung "Ente". Dank ihrer geneigten Form kann die Luft mit einer großen Weinfläche in Kontakt treten und diesen belüften, so dass er sein Bukett entwickelt und seine Aromen verstärkt. Diese Karaffen bringen den Wein für Auge und Gaumen zur Geltung und haben gleichzeitig den Vorteil, das Ausschütten zu erleichtern und das Risiko unschöner Flecken auf der Tischdecke zu verringern.

NL Het bijzondere silhouet, dat doet denken aan de watervogel, heeft hun de naam "Eend" bezorgd. Dankzij de hellende vorm ervan kan de lucht in contact komen met een groot oppervlak van de wijn, die op deze wijze wordt gelucht, zodat het bouquet zich kan ontplooiën en de aroma's worden versterkt. Behalve dat de "robe" en smaak van de wijn zo beter tot hun recht komen, maken deze karaffen het serveren eenvoudiger en blijft het risico van ontsierende druppels op het tafelkleed beperkt.



Prestige

75 cl

230104
H 17 cm

Verre soufflé bouche, col et anse en zamac.
Hand blown glass, zamac handle and neck.
Mundgeblasenes Glas, Hals und Henkel aus Zamak.
Mondgeblazen glas, hals en oor van zamac.



Premium

75 cl

230098
H 20 cm

Verre soufflé bouche, anse en platinumium.
Hand blown glass, platinum handle.
Mundgeblasenes Glas, Platinhenkel.
Mondgeblazen glas, oor van platinumium.



3. Les sets aération

Aeration sets
Belüftungssets
Beluchtungssets



Aerarium

75 cl

230036
H 24 cm

Avec support égouttoir, verre soufflé bouche.
With drip stand, hand blown glass.
Mit Trichterhalter, mundgeblasenes Glas.
Met drupschotel, mondgeblazen glas.



Variation

75 cl

230159
H 26 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Set Grand bouquet

75 cl

230029
H 27,5 cm

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.

F On peut considérer qu'un vin est jeune dans les 2/3 ans de sa mise en bouteille. Il est alors en "état d'hibernation". Avant de le servir, il faut le réveiller pour qu'il révèle toute sa personnalité. L'aérateur facilite une large diffusion du vin sur la paroi de la carafe, accélérant l'oxygénation pour une meilleure éclosion des arômes.

GB A wine can be considered to be young for the first 2-3 years after bottling. It is then "hibernating". It must be awakened before serving if it is to reveal its full personality. The aerator disperses the wine freely over a wide area of the decanter walls, accelerating oxygenation to ensure better release of aromas.

D Man kann davon ausgehen, dass ein Wein in den ersten 2 - 3 Jahren nach der Flaschenabfüllung jung ist. Er befindet sich dann im "Winterschlaf". Bevor man ihn serviert, muss man ihn wecken, damit er seine ganze Persönlichkeit offenbart. Der Weinbelüfter sorgt für eine breite Verteilung des Weines an der Karaffenwand, wodurch die Sauerstoffzufuhr beschleunigt wird, damit sich die Aromen besser entfalten können.

NL Een wijn kan in de eerste 2 à 3 jaar na het bottelen als jong worden beschouwd. Dan bevindt hij zich in een soort "winterslaap". Voordat de wijn gerveerd wordt, moeten we hem wekken om de persoonlijkheid ervan volledig te kunnen ontdekken. De beluchter zorgt ervoor dat de wijn wordt verspreid over de wand van de karaf, waardoor er meer zuurstof in de wijn komt en de aroma's beter kunnen ontluiken.

4. Les aérateurs

Aerators
Weinbelüfter
Beluchters



Vrille
240080

Étain massif brillant.
Shiny solid pewter.
Massivem Zinn.
Massief glanzend tin.



Tulipe
240035

Verre soufflé bouche.
Hand blown glass.
Mundgeblasenes Glas.
Mondgeblazen glas.



Ressort
240103

Verre et inox.
Glass and stainless steel.
Glas und Edelstahl.
Glas en roestvrij staal.

Les entonneirs

Funnels
Dekantiertrichter
Decanteertrechters



Sphère
240066

Avec filtre plat, pour vin à dépôt léger, en étain massif brillant.
With flat filter, for wine with little sediment, in shiny solid pewter.
Mit flachem Filter, für Wein mit leichtem Bodensatz, aus glänzendem massivem Zinn.
Met een vlakke zeef, voor wijn met weinig depot, van massief glanzend tin.



Ellipse
240073

Avec filtre cloche, pour vin à dépôt important, en étain brillant.
With domed filter, for wines with heavy sediment, in shiny pewter.
Mit glockenförmigem Filter, für Wein mit starkem Bodensatz, aus glänzendem Zinn.
Met een holle zeef, voor wijn met veel depot, van glanzend tin.



Victorien
240097

Avec filtre plat et filtre cloche, pour tous types de dépôt, en étain massif brillant.
With flat and domed filter, for all types of sediment, in shiny pewter.
Mit flachem und glockenförmigem Filter, für alle Arten von Bodensatz, aus glänzendem massivem Zinn.
Met een vlakke zeef en een holle zeef, voor alle soorten depot, van massief glanzend tin.

F A l'origine imaginé par les anglais pour décanter les portos vintage, l'entonnoir prendra soin des vins les plus délicats. Le filtre en partie supérieure recueille le dépôt alors que le tube, légèrement incurvé, dirige le vin sans turbulences le long du col de la carafe.

GB Originally devised by the English for decanting vintage port, a funnel will take care of the most delicate wines. The filter in the upper part collects the sediment while the slightly concave tube directs the wine smoothly down the neck of the decanter.

D Der ursprünglich von den Engländern zum Dekantieren von Vintage-Portweinen erdachte Dekantiertrichter behandelt auch die empfindlichsten Weine mit großer Sorgfalt. Der Filter im oberen Teil nimmt den Bodensatz auf, während das leicht gekrümmte Rohr den Wein ohne Turbulenzen am Karaffenhals entlang leitet.

NL Oorspronkelijk door de Engelsen bedacht om de vintage port te decanteren, wordt de decanteertrechter gebruikt voor de meest subtiële wijnen. De zeef bovenin vangt het depot op, terwijl de licht gebogen buis de wijn zonder turbulentie langs de hals van de karaf leidt.



Filtres cloches

x 2

240127

Pour vins à dépôt important.
For wines with heavy sediment.
Für Weine mit starkem Bodensatz.
Voor wijnen met veel depot.



Filtres plats

x 2

240158

Pour vins à dépôt peu important.
For wines with little sediment.
Für Weine mit geringem Bodensatz.
Voor wijnen met weinig depot.



Vigne

240042

Support à entonnoir en étain.
Funnel holder in pewter.
Trichterhalter, aus Zinn.
Trechterhouder van tin.



Uni

240059

Support à entonnoir en étain brillant.
Funnel holder in shiny pewter.
Trichterhalter, aus glänzenden Zinn.
Trechterhouder van glanzend tin.

Révéler les arômes.

Revealing aromas. Die Aromen entfalten. Aroma's onthullen.



L'entretien

Cleaning
Pflege
Schoonmaak



Bilbo x 10
230241

Billes nettoyantes pour carafe.
Boîte présentoir de 10.

Decanter cleaning beads.
Display box of 10.

Reinigungskugeln für karaffen.
Display mit 10.

Kogeltjes voor het reinigen van karaffen.
Display met 10.

F Après chaque utilisation, rincer la carafe à l'eau bien chaude, en évitant toutefois les chocs thermiques. L'égoutter ensuite, tête en bas. Un égouttoir à carafe permet de réaliser facilement cette opération.

GB After each use, rinse the decanter with hot water, but avoid thermal shock. Then dry it upside down. A decanter drainer makes this operation easier.

D Nach jeder Benutzung die Karaffe mit sehr heißem Wasser ausspülen, dabei jedoch Wärmeschocks vermeiden. Danach auf dem Kopf stehend abtropfen lassen. Ein Abtropfständer für Karaffen erleichtert dies.

NL Na het gebruik de karaf met goed warm water afspoelen, waarbij grote temperatuurswisselingen echter moeten worden vermeden. Vervolgens omgekeerd uit laten lekken. Met een karafdroger is dit eenvoudig.



Spiral
240004

Égouttoir à carafe.
Decanter drainer.
Abtropfständer für Karaffen.
Karafdroger.



Révolution
240028

Égouttoir à carafe.
Decanter drainer.
Abtropfständer für Karaffen.
Karafdroger.

Saveurs de vins

Déguster

Taste
Kosten
Proeven



F Une collection de verres à dégustation destinés au plaisir de la table. Des verres élégants et efficaces, mettant en avant les vins tout en respectant les mets.

GB A collection of tasting glasses for the discerning diner. Elegant and efficient glasses, bringing out the best in the wine while respecting the dishes they are served with.

D Eine Kollektion von Gläsern zur Verkostung, bestimmt für die Tafelfreuden. Acht elegante, wirkungsvolle Gläser, die Weine zur Geltung bringen und gleichzeitig die Speisen in Wert setzen.

NL Een collectie degustatieglazen voor volop genot aan tafel. Elegante en doelmatige glazen die de wijnen goed uit doen komen met respect voor de gerechten.

Les Universels



Le grand Bourgogne x 2

250249
H 21,7 cm - 62 cl

Pour grands crus ronds aux arômes subtils et harmonieux.
For well-developed, grand cru wines full of subtle, harmonious aromas.
Für große runde Weine mit subtilen, harmonischen Aromen.
Voor ronde "grands crus" met subtiële, harmonieuze aroma's.



Le grand Bordeaux x 2

250096
H 22,6 cm - 71 cl

Pour grands crus à caractère tannique et parfums épicés.
For grand cru wines high in tannin and spicy scents.
Für große tanninhaltige Weine mit würzigen Düften.
Voor "grands crus" met veel tannines en kruidige geuren.



Le grand Cognac x 2

250256
H 15,3 cm - 56 cl

Pour alcools et eaux de vie.
For spirits and fruit brandies.
Für Spirituosen und Brantwein.
Voor sterke drank en brandewijn.



Le Baby Whisky x 2

250225
H 10,5 cm - 35 cl

Pour alcools et eaux de vie.
For spirits and fruit brandies.
Für Spirituosen und Brantwein.
Voor sterke drank en brandewijn.



Le Whisky x 2

250218
H 12 cm - 50 cl

Pour alcools et eaux de vie.
For spirits and fruit brandies.
Für Spirituosen und Brantwein.
Voor sterke drank en brandewijn.



Esprit 180



Esprit Pinot x 4

250171
H 18 cm - 45 cl

Pour grands crus de type Bourgogne.
For Burgundy-type grand crus.
Für große Weine vom Typ Burgunder.
Voor "grands crus" van het type Bourgogne.



Esprit Merlot x 4

250164
H 18 cm - 40 cl

Pour grands crus de type Bordeaux.
For Bordeaux-type grand crus.
Für große Weine vom Typ Bordeaux.
Voor "grands crus" van het type Bordeaux.



Esprit Champagne x 4

250195
H 21,5 cm - 19 cl

Pour grands crus de Champagne.
For Champagne grand crus.
Für große Champagner.
Voor Champagne "grand cru".



Esprit Blanc
250188
H 18 cm - 23 cl

x 4

Pour vins blancs.
For white wines.
Für Weißweine.
Voor witte wijn.



Esprit Casual
250201
H 11 cm - 48 cl

x 4

Pour vins et eaux.
For wines and water.
Für Weine und Wasser.
Voor wijn en water.

Revolution

250232

Grappe à verres. Capacité de 12 verres.
Glass rack. Holds 12 glasses.
Gläsertraube. Aufnahmekapazität 12 Gläser.
Glazenhouder. Capaciteit 12 glazen.



F Soufflés bouche, dans la plus grande tradition verrière, les 5 verres de la collection Esprit 180 se distinguent par leur élégance et leur finesse tant au niveau du buvant, qui se fera presque oublier au contact des lèvres, que de leur jambe élancée. D'une conception hautement technique, tous les paramètres ont été étudiés pour apporter le maximum de plaisir à la fois olfactif et gustatif en répondant aux caractéristiques des cépages les plus répandus dans le monde.

GB Off-hand blown in the purest tradition of glass making, the 5 glasses of the Esprit 180 collection are conspicuous by their elegance and finesse, both in the bowl rim which almost disappears when in contact with the lips, and the conical globe base with its slender stem. Highly technical in design, all the parameters have been studied to provide maximum pleasure both on the nose and on the palate from the most widely planted grape varieties in the world.

D Die 5 nach der größten Glasbläsertradition mundgeblasenen Gläser der Kollektion Esprit 180 zeichnen sich durch ihre Eleganz und ihre Finesse aus, sowohl an der Mündungslippe, die man beim Kontakt mit den Lippen kaum spürt, als auch durch den Ballen mit konischer Basis und ihren schlanken Stiel. Sie beruhen auf einem hoch technischen Konzept, und alle Parameter sind so abgestimmt, dass sie das größtmögliche Geruchs- und Geschmacksvergnügen bescheren und auf die Eigenschaften der in der Welt verbreitetsten Rebsorten abgestimmt sind.

NL De vijf glazen uit de collectie Esprit 180, die in de grootste glasblazerstraditie mondgeblazen zijn, onderscheiden zich door hun elegantie en hun finesse, zowel wat betreft de rand die in contact met de lippen bijna niet opvalt, als de kelk met conische basis en de slanke poot. Bij de technisch hoogstaande vervaardiging zijn alle parameters zo bepaald dat zowel geur als smaak volkomen tot hun recht komen, waarbij wordt beantwoord aan de kenmerken van de meest wereldverspreide cepages ter wereld.

Les Impitoyables®

Buvant
Rim
Mündungsrand

Paraison
Display
Kelch

Circula
des ar

Circu
of ar
Zirk
Aro

Hauteur de
service du vin

Serving level
of wine

Einschenkhöhe
des Weines

ambe
N°1
Stiel
Stiel

250003 (x 1)
250041 (x 2)
H 19 cm - 70 cl

Verre pour vins rouges jeunes et alcools.
For young red wines, rosés and spirits.
Für junge Rotweine und Spirituosen.
Voor jonge rode wijn en sterke drank.

Pied
Foot
Fuß

x1
x2

N°2

250010
H 25 cm - 64 cl

Pour vins blancs.
For white wines.
Für Weißwein.
Voor witte wijn

x1

N°3

250027 (x 1)
250058 (x 2)
H 21 cm - 58 cl

Pour vins rouges mûrs.
For mature red wines.
Für reife Rotweine.
Voor gerijpte rode wijn.

x1
x2

N°4

250034
H 22 cm - 36 cl

Pour champagne.
For sparkling wines.
Für Champagner.
Voor champagne.

x1

Les Impitoyables" ont été spécialement conçus pour multiplier les plaisirs de la dégustation.

Chaque verre est adapté à un type de vin défini, pour en faire ressortir les arômes. Chacun a été soigneusement étudié pour offrir le maximum de perceptions aromatiques en un minimum de temps. Chaque verre "Les Impitoyables" est réalisé à la main, soufflé bouche et authentifié par sa signature sur le pied.

■ "Les Impitoyables" have been specially designed to maximize tasting pleasure.

Each glass is designed for a given type of wine, to bring out its particular aromas. Each has been carefully studied to offer a maximum of aromatic sensory perceptions in a minimum time. Each glass has been handmade, off-hand blown, authenticated by the signature on the foot.

■ "Les Impitoyables" sind speziell konzipiert worden, um das Vergnügen der Weinverkostung noch zu erhöhen.

Jedes Glas ist für ganz bestimmte Weine geschaffen und bringt daher die Aromen voll zur Geltung. Jedes einzelne ist sorgfältig entwickelt worden, um ein Höchstmaß an aromatischen Wahrnehmungen in kürzester Zeit zu bieten.

Jedes Glas aus der Reihe "Les Impitoyables" ist handgearbeitet, mundgeblasen und durch die Marke am Fuß signiert.

■ De collectie "Les Impitoyables" is speciaal ontworpen om wijn op de beste manier te kunnen proeven.

Ieder glas is aangepast aan een bepaald type wijn, zodat de aroma's het best tot uiting komen. Ieder glas is zorgvuldig ontworpen om zo veel mogelijk aroma's waar te nemen in zo min mogelijk tijd.

Ieder glas van "Les Impitoyables" is met de hand gemaakt, mondgeblazen en op de voet gewaarmerkt met een signatuur.



Le Taster

250072
H 11 cm - 38 cl

x 1

■ La forme du verre Le TASTER a été soigneusement étudiée pour amener le maximum de perceptions aromatiques en un minimum de temps, en décuplant ainsi le plaisir durant la dégustation d'un vin.

■ LE TASTER glass has been carefully designed to bring aromatic perceptions to the fore as quickly as possible, intensifying the pleasure to be had when tasting wine.

■ Die Form des Glases Le TASTER wurde sehr sorgfältig ausgearbeitet, um innerhalb kürzester Zeit ein Maximum an aromatischen Wahrnehmungen zu bieten, und so das Vergnügen während der Verkostung eines Weines dauern zu lassen.

■ De vorm van het glas "De TASTER" is zorgvuldig ontworpen om zo veel mogelijk aroma's waar te nemen in zo min mogelijk tijd, en zo nog meer te genieten tijdens het proeven van een wijn.





Saveurs de vins

Autour du vin

About wine
Rund um den Wein
Rondom de wijn

Le nez du vin

- F Disponible selon exclusivités pays.
- GB Available subject to local country exclusivities.
- D Lieferbar je nach Exklusivvertrag in den Ländern.
- NL Beschikbaar naargelang de exclusiviteiten mogelijkheden van het land.



54 arômes - aromas - Aromen - Aroma's

265007 français / french / französisch / frans
265014 anglais / english / englisch / engels
265021 allemand / german / deutsch / Duits
265038 espagnol / spanish / spanisch / spaans
265045 italien / italian / italienisch / italiaans
265052 japonais / japanese / japanisch / japans



12 arômes - aromas - Aromen - Aroma's Rouges / red / rot / rode

265137 français / french / französisch / frans
265144 anglais / english / englisch/ engels
265151 allemand / german / deutsch / Duits
265168 espagnol / spanish / spanisch / spaans
265175 italien / italian / italienisch / italiaans



12 arômes - aromas - Aromen - Aroma's Blancs / white/ weiss / witte

265090 français / french / französisch / frans
265106 anglais / english / englisch/ engels
265113 allemand / german / deutsch / Duits
265120 espagnol / spanish / spanisch / spaans

6 arômes - aromas - Aromen - Aroma's Clin de nez

265182 français / french / französisch / frans
265199 anglais / english / englisch/ engels
265205 allemand / german / deutsch / Duits
265212 espagnol / spanish / spanisch / spaans
265229 italien / italian / italienisch / italiaans
265236 russe / russian / russisch / russisch

12 arômes - aromas - Aromen - Aroma's Les défauts / Faults / Fehler

265243 français / french / französisch / frans
265250 anglais / english / englisch/ engels
265267 allemand / german / deutsch / Duits
265274 espagnol / spanish / spanisch / spaans
265281 italien / italian / italienisch / italiaans

Duo 24 arômes - aromas - Aromen - Aroma's 12 blancs / white/ weiss / witte 12 rouges / red / rot / rode

265069 français / french / französisch / frans
265076 anglais / english / englisch/ engels
265083 espagnol / spanish / spanisch / spaans

Les bougies

Candles
Kerzen
Kaarsen



Pinot noir
280024

Senteurs profondes de framboise, groseille, cerise et bois précieux.
The deep aroma of raspberries, currants, cherries and precious woods.
Intensiver Duff von Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Edelhölzern.
Diepe geur van Framboos, Aalbes, Kers en fijn hout.



Cabernet sauvignon
280031

Senteurs de cassis, de mûre et d'épices.
The aroma of blackcurrants, blackberries and spices.
Duff von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürzen.
Geur van zwarte bes, braam en kruiden.



Merlot
280017

Senteurs de cerise, de rose et de sous-bois.
Aromas of cherries, roses and undergrowth.
Duff von Kirschen, Rosen und Unterholz.
Geur van kers, roos en kreupelhout.



Chardonnay
280048

Senteurs gourmandes d'ananas confit, de caramel blond et de noisette fraîche.
The luxuriant aroma of candied pineapple, blond caramel and crushed hazelnuts.
verlockender Duff von kandierter Ananas, hellem Karamell und frischen Haselnüssen.
Verrukkelijke geur van gekonfijte ananas, lichte karamel en verse hazelnoot.



Riesling
280062

Senteurs racées de pomme verte, zeste de citron et écorce de cannelle.
The thoroughbred aroma of green apple, lemon zest and cinnamon bark.
Rassiger Duff von grünem Apfel, Zitronenschale und Zimtrinde.
Excellente geur van groene appel, een vleugje citroen en kaneelschors.



Sauvignon
280055

Senteurs vives de bourgeons de cassis, de citron vert sur pomme croquante.
The sharp aroma of blackcurrant buds, lime on a crisp apple.
Intensiver Duff von schwarzen Johannisbeerknospen, Limonen und knackigem Apfel.
Sterke geur van knoppen van zwarte bes, limoen en frisse appel.



Panaché

280093

Carton panaché de 6 bougies.
Boxed assortment of 6 candles.
Gemischter Karton mit 6 Kerzen.
Doos met 6 verschillende kaarsen.



Bouquet rouge

280079

3 minis bougies Merlot, Pinot noir & Cabernet sauvignon.
3 mini-candles Merlot, Pinot noir & Cabernet sauvignon.
3 Mini-Kerzen Merlot, Pinot noir & Cabernet sauvignon.
3 minikaarsjes Merlot, Pinot noir & Cabernet sauvignon.



Bouquet blanc

280086

3 minis bougies Riesling, Chardonnay & Sauvignon.
3 mini-candles Riesling, Chardonnay & Sauvignon.
3 Mini-Kerzen Riesling, Chardonnay & Sauvignon.
3 minikaarsjes Riesling, Chardonnay & Sauvignon.

Colliers d'identification

Neck tags
Umhängeschilchen
Identificatielabels



ID

220143

Boîte de 60 colliers d'identification
Box of 60 neck tags
Dose mit 60 Umhängeschilchen
Doosje met 60 identificatielabels



PLV - Publicité

Advertising
Werbung
Publiciteit



Ecran numérique
Digital photo frame
Numerischer Abfolger
Numeriek scherm

198150

Disponible au standard électrique Français
Available only with France electrical connections
Nach Französischem Standart verfügbar
Aangepast aan de Franse elektriciteitsstandaard



Support feuillet A5
POP display frame
Produkt Informations Aufsteller
Staander A5 formaat

198121



Présentoir article
Product display
Produktständer
Productstaander

S = 198123
H24,5 x P15 x L11 cm
M = 198124
H24,5 x P15 x L25 cm
L = 198125
H33,5 x P28 x L26 cm



Étiquette
Sticker
Aufkleber
Etiket

198039
3,5 x 3,5 cm



Rappel de marque
Brand reminder
Peugeot Display
Merkteken

198029
12 x 12 cm



Autocollant de vitrine
Window sticker
Aufkleber
Zelfklever uitstalraam

198034
13 x 13 cm

* Diverses animations disponibles, se renseigner auprès de votre commercial
Various videos are available, please ask your sales representative
Es stehen verschiedene Videos zur Verfügung, bitte fragen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.
Verschillende animaties mogelijk, wend u tot uw vertegenwoordiger

** Diverses PLV disponibles, se renseigner auprès de votre commercial
Various POP tools are available, please ask your sales representative
Mehrere Werbeaktivitäten stehen zur Verfügung. Bitte fragen Sie Ihren Vertreter
Divers PLV materiaal beschikbaar, wend u tot uw vertegenwoordiger



Présentoir de comptoir
Counter display
Verkaufsdisplay
Toogstaander

198032
H 50 cm

Meuble de sol
Ground display
Verkaufsstand
Vloermeubel

198079
H 180 cm

Sachets cadeau
Gift bag
Geschenkstüte
Geschenzakjes

L = 198108
H 35 x P 17 x L 30 cm

XL = 198110
H 47 x P 30 x L 45 cm



Esprit 180

Présentoir
Display
Verkaufsdisplay
Toogstaander

198118
H 33 x P 18 x L 50 cm



Les Impitoyables®

Présentoir
Display
Verkaufsdisplay
Toogstaander

198119
H 33 x P 18 x L 50 cm



Emballages

Packing
Verpackung
Verpakking

	Boîte polypro Polypropelene Box Polypropylen- Verpackung Polypropileendoosj	Boîte carton Cardboard box Kartonage Kartonnen doosje	Coffret Box Verpackung Verpakking	Boîte plastique Plastic box Kunststoff- verpackung Plastic doosje	Display Display Display Display	Tube carton Tube Geschenkdose Kartonnen buis	Coffret Box Verpackung Verpakking	Sachet plastique Plastic bag Kunststoff- säckchen Plastic zakje
								

	page							
Elis	5			X				
Baltaz	6			X				
Melchior	7	X						
Salma	8	X						
Mathus	8	X						
Coupe capsule Jero	9	X						
Pince à Champagne	9		X					
Crémaillère	11		X					
Grand cru	10		X					
Ressort	10		X					
Antigoutte	12		X			X		
Collier de Bacchus	12		X			X		
Arros	12	X				X		
Champ'cool	13		X					
Gaine néoprène	13		X					
BerSeau à vin	14		X					
Seau à Champagne	15		X					
Seau équilibreur	15		X					
Epivac	16		X					
Epivac duo	16				X			
Bouchon à Champagne Epivac	16	X						
Bouchons à vin Epivac	16	X						
Bouchon à Champagne	16		X					
Clef du vin	18/19						X	
Ibis	20		X					
Ibis magnum	20		X					
Amiral	21		X					
Saveur	21		X					
Vendange	22		X					
Arpège	22		X					
Grand Bouquet	24		X					
Révélation	24		X					
Capitaine	25		X					

Boîte polypro
Polypropelene Box
Polypropylen-
Verpackung
Polypropileendoosj



Boîte carton
Cardboard box
Kartonage
Kartonnen doosje



Coffret
Box
Verpackung
Verpakking



Boîte plastique
Plastic box
Kunststoff-
verpackung
Plastic doosje



display
Display
Display
Display



Tube carton
Tube
Geschenkdose
Kartonnen buis



Coffret
Box
Verpackung
Verpakking



Sachet plastique
Plastic bag
Kunststoff-
säckchen
Plastic zakje

	<i>page</i>							
Capitaine Magnum	25		X					
Merlot	25		X					
Angulo	25			X				
Victoria	26		X					
Panier	26		X					
Premium	27		X					
Prestige	27		X					
Cordoba	26		X					
Aromium	28		X					
Variation	28		X					
Set Grand bouquet	28		X					
Col de cygne	23		X					
Verseur Universel	23		X					
Vrille	29		X					
Tulipe	29		X					
Ressort	29		X					
Sphère	30		X					
Ellipse	30		X					
Victorien	30		X					
Filtres cloches	31							X
Filtres plats	31							X
Vigne	31		X					
Uni	31		X					
Bilbo	32					X		
Spiral	33		X					
Révolution	33		X					
Les Universels	35		X					
Esprit 180	36		X					
Grappe à verres	37		X					
Les Impitoyables	38/39						X	
Les Impitoyables (x2)	38		X					
Bougies	42		X					
Mini bougies	43		X					



PSP
Z.A. La Blanchotte - F 25440 QUINGEY
Tél. : +33 (0)3 81 63 79 00
Fax : +33 (0)3 81 63 66 08

E-mail : psp@psp-peugeot.com
Site : www.peugeot-saveurs.com