

VINOGLLOBE®

DECANTER & WINESERVER



Décantez vite et bien votre vin avec le Vinoglobe

La boule en verre qui aère votre vin !

Votre vin est optimum lorsque qu'il est servi à bonne température et dans un verre adapté. Un autre point à bien considérer est le fait d'aérer son vin.

L'oxygène peut avoir un effet très positif pour l'odeur et le goût du vin. Laisser respirer la bouteille n'a aucun sens, le vin ne réagira qu'au contact intensif de l'oxygène.

La meilleure aération du vin connue à ce jour est produite lors du transfert du vin dans une carafe. Récemment, un nouveau produit est apparu sur le marché grâce auquel une aération facile est possible même pour un simple verre !

Ce produit est le VINOGLLOBE, un globe en verre à installer simplement sur la bouteille, et il suffit simplement de servir le vin pour l'aérer.

Par la forme unique du VINOGLLOBE, le vin est en contact avec l'oxygène pendant le service, de cette façon le vin arrive dans le verre avec un goût optimum et un maximum de bouquet.

Cela paraît simple ! Et ça l'est, et l'efficacité est garantie !

Faites un test, servez votre vin tout d'abord sans le VINOGLLOBE et puis essayez avec le VINOGLLOBE!

Pendant le service le bouquet du vin s'ouvre et le goût devient rond.

C'est une vraie sensation de bien être de voir le vin et sa couleur dans le VINOGLLOBE et de sentir le vin exprimer toutes ses saveurs.

Ce que vous devez savoir,

Au moment du service du vin avec le VINOGLLOBE, la bouteille doit être tenue légèrement penchée, afin que l'aération soit maximale.

Le travail du VINOGLLOBE sera optimum avec des vins qui demandent à être aérés.

Bonne dégustation à tous !

www.vinoglobe.com
info@vinoglobe.com

Un nouveau produit dans le domaine de la décantation et de la dégustation du vin
Conseillé pour vos vins rouge – vin blanc – rosé