

Saveurs de vins

Saveurs de vins

CATALOGUE PEUGEOT 2013



# Déboucher Servir & Conserver

Open, serve and store • Öffnen, Servieren und Aufbewahren  
Ontkurken, serveren en bewaren

PAGES 5 À 10

## LES TIRE-BOUCHONS

Corkscrews  
Korkenzieher  
Kurkentrekkers

PAGE 10

## COUPE CAPSULE

Foil-cutter  
Kappenschneider  
Capsulesnijder

PAGE 13

## LES VERSEURS

Pourers  
Ausgiesser  
Wijnmanden

PAGES 12 À 15

## LA TEMPÉRATURE

Temperature  
Temperatur  
Temperatuur

PAGE 15

## LE SERVICE

Service  
Service  
Opdiene

PAGE 16

## LA CONSERVATION

Conservation  
Konservierung  
Bewaren

# Révéler les arômes

Revealing aromas • Die Aromen entfalten • Aroma's onthullen

PAGES 18 À 19

## LA CLEF DU VIN

PAGES 20 À 21

## LES CARAFES

Decanters  
Karaffen  
Karaffen

PAGES 22 À 23

## 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

PAGES 24 À 28

## 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

PAGE 29

## LES ENTONNOIRS

Funnels  
Dekantiertrichter  
Decanteertrechers

PAGE 30

## L'ENTRETIEN

Cleaning  
Pflege und Reinigung  
Schoonmaak

# Déguster

Taste • Verkosten • Proeven

PAGES 32 À 33

## LES IMPITOYABLES

PAGES 34 À 35

## ESPRIT 180

PAGES 36

## LES UNIVERSELS

# Autour du vin

About wine • Rund um den Wein • Rondom de wijn

PAGES 38 À 39

## SYMPHONIE DU VIN

# PLV - Publicité

Advertising • Werbung • publiciteit

PAGES 40 À 41

# Emballages

Packing • Verpackung • Verpakking

PAGES 42 À 43

Photographies d'ambiance  
Ambiance pictures. Stimmungsbilder.  
Foto's : Pierre Guénat  
Sauf. Except. Ohne. Zonder :  
P. 33 - 38 Images et Associés.



# Saveurs de vins

## Déboucher, Servir & Conserver

Open, serve and store • Öffnen, Servieren und Aufbewahren  
Ontkurken, serveren en bewaren

## Les Tire-bouchons

Corkscrews  
Korkenzieher  
Kurkentrekkers



### 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 Salzmühle, elektrisch und 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 Korkenziehern.

Display met 6 kurkentrekker.



### Elis

200169

Tire-bouchon électrique inox,  
à batteries rechargeables.

Stainless steel electric corkscrew  
runs on rechargeable batteries.

Elektrischer Edelstahl- Korkenzieher  
mit wiederaufladbaren Akkus.

Elektrische kurkentrekker van roestvrij staal  
met oplaadbare batterijen.

## Déboucher, servir et conserver

Uncork, serve and store. Öffnen, Servieren und Aufbewahren.  
Ontkurken, serveren en bewaren.



### Melchior x 6

**Basalte** 200398

**Noir** 200336

6 tire-bouchons manuels avec coupe capsule et décapsuleur intégrés.

6 manual corkscrews with integrated foil cutter and bottle opener.

6 manuelle Korkenzieher mit integriertem Folienschneider und Kapselheber.

6 manuele kurkentrekkers met capsulesnijder en flessenopener.

## Baltaz Display x 6

**Basalte** 200466

**Noir** 200213

Boîte présentoir de 6 tire-bouchons

Display box of 6 corkscrews.

Display mit 6 Korkenziehern.

Display met 6 kurkentrekker.



## Baltaz

**Basalte** 200350

**Noir** 200176

Tire-bouchon à levier avec vrille de rechange incluse.

Lever-style corkscrew with spare worm included.

Korkenzieher mit Hebel und Ersatzspirale.

Kurkentrekker met hefboom en meegeleverde reservespiraal.

## Déboucher, servir et conserver

Uncork, serve and store. Öffnen, Servieren und Aufbewahren.  
Ontkurken, serveren en bewaren.



### Salma

Basalte 200374

Noir 200244

Purple 200442

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





## Mathus

**Basalte** 200367

**Noir** 200251

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



## Display

200411

Display de 24 tire-bouchons, basalte.  
Display box of 24 corkscrews, basalte.  
Display mit 24 Korkenziehern, Basalt.  
Display met 24 kurkentrekkers, basalte.

## Déboucher, servir et conserver

Uncork, serve and store. Öffnen, Servieren und Aufbewahren.  
Ontkurken, serveren en bewaren.



### Rého

200343

Tire-bouchon pour vins effervescents.  
Opener for sparkling wines.  
Korkenzieher für Perlweine.  
Kurkentrekker voor champagne.



### Jero

200275

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



### Crémaillère

200084

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

## Couteau avec cran d'arrêt

Lock blade knife

Messer mit arretierbarer Klinge

Mes met veiligheispal



Ixon  
200404

Couteau avec cran d'arrêt  
avec fonction tire-bouchon et décapsuleur.

Lock blade knife with a bottle opener  
and corkscrew.

Messer mit arretierbarer Klinge,  
Flaschenöffener und Korkenzieher.

Mes met veiligheispal, flesseopener en kurkentrekker.



## Déboucher, servir et conserver

Uncork, serve and store. Öffnen, Servieren und Aufbewahren.  
Ontkurken, serveren en bewaren.



## La température

Temperature  
Temperatur  
Temperatuur



### BerSeau à vin 75 cl

Noir 220181

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.

Behoud de koele temperatuur van uw wijnen tijdens het drinken.

### Universel 75 cl

240141

Porte bouteille verseur.

Decanting cradle.

Flaschenhalter und GießBer.

Flessenhouder.



## Champ'cool x 6

220051

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 Koelmanchetten voor flessen wijn of champagne.

## Frio x 4

Noir 220211

Purple 220280

4 gaines rafraîchissantes pour bouteilles de vin et de champagne.

4 Jackets for cooling wine and champagne bottles.

4 Kühlmanschetten für Wein- und Champagnerflaschen.

4 Koelmanchetten 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 blanc sec : 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.



## Seau Equinoxe

220266

H 24 cm

Seau à Champagne.  
Champagne bucket.  
Champagnerkühler.  
Champagne-emmer.



## Seau équilibreur thermique

220068

H 19 cm

Seau équilibreur thermique, avec glacettes.  
Temperature balancing bucket, with synthetic ice-cubes.  
Weinkühler mit Kühlakkus, Edeldahl.  
Champagnekoeler met koelelementen.



## Seau à Champagne

220075

H 22 cm

Seau à Champagne, verre finition platinum.  
 Champagnerkühler, Glass mit Platinrand.  
 Champagne-emmer, glas afgewerkt met platinum.

## Le service

Service  
 Service  
 Opdiene



## Antigoutte x 24

220006

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



## Arros x 24

220112

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

## La conservation

Conservation  
Konservierung  
Bewaren



### 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.

Vacuumpumpe mit doppelter Funktion, um geöffnete Wein- und Champagnerflaschen aufzubewahren.

Pomp met dubbele werking om angebroken 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 geöffneter Flaschen.

Vacuümpomp, om angebroken flessen te kunnen bewaren.



### 4 bouchons à vin EPIVAC

210069

4 bouchons pour Pompe à vide EPIVAC et EPIVAC Duo.

4 corks 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

Bouchons pour Pompe à vide EPIVAC Duo.

Cork for Vacuum pump EPIVAC Duo.

Verschluss für Vakuumpumpe EPIVAC Duo.

Doppen voor vacuümpomp EPIVAC Duo.



### Bouchon à champagne

x 12

210083

Bouchon pour vins effervescents.

Cork for sparkling wines.

Verschluss für Perlweine.

Champagnestop.





# Révéler les arômes

Revealing aromas • Die Aromen entfalten • Aroma's onthullen



## Révéler les arômes

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



*Clef  
du  
Vin*<sup>®</sup>

## La Clef du Vin

### Mesurez le potentiel de vieillissement de votre vin.

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

## Élégance 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.

**ES** 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: Weißwein, Schaumwein, Roséwein, Rotwein, 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

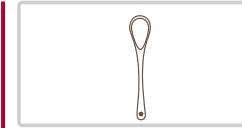
Service

Pocket



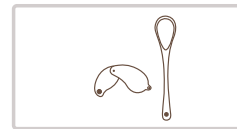
**Professional pocket**

245009



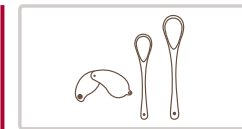
**Professional service**

245016



**Professional pocket  
+ service**

245023



**Professional pocket  
+ service + bottle**

245030



## Les carafes

Decanters  
Karaffen  
Karaffen

### Carafer un vin rouge jeune

La carafe idéale : Afin de favoriser un contact optimal entre le vin et l'oxygène, elle possédera une forme aplatie à base large ou une forme horizontale, type canard.

The ideal decanter: In order to promote maximum contact between wine and oxygen, the ideal decanter should have a flat form with a wide base or a horizontal shape, like a "duck".

Die ideale Karaffe: Um den wichtigen Kontakt zwischen Wein und Sauerstoff zu begünstigen, hat sie eine abgeflachte Form mit breitem Boden oder eine waagerechte Form vom Typ Ente.

De ideale karaf : Zij bezit een platte vorm met een brede basis of een horizontale vorm, van het type eend, om een optimaal contact te bevorderen tussen de wijn en zuurstof.



## Carafer un vin rouge mûr

La carafe idéale : Elle possède un col fin et une base assez étroite qui limiteront l'oxydation du vin.

The ideal decanter: The ideal decanter has a thin neck and a narrow base in order to limit the oxidation of the wine.

Die ideale Karaffe: Sie hat einen feinen Hals und einen ziemlich engen Boden, was die Oxidation des Weines begrenzt.

De ideale karaf : Zij bezit een dunne hals en een tamelijk smalle basis waardoor de oxygenatie van de wijn wordt voorkomen.

## Carafer un vin blanc

La carafe idéale : Elle possède une base au diamètre assez restreint qui limitera la surface de contact avec l'air. Un col étroit évitera la dissipation des parfums et préservera le vin d'une oxygénation excessive lors du carafage.

The ideal decanter: the ideal decanter has a fairly narrow base which limits the surface area in contact with the air. A narrow neck prevents aromas from dissipating and protects the wine from excessive oxygenation during the decanting process.

Die ideale Karaffe: Sie hat einen Boden mit ziemlich begrenztem Durchmesser, der die Kontaktfläche mit der Luft begrenzt. Ein enger Hals verhindert die Auflösung der Aromen und bewahrt den Wein vor einer übermäßigen Oxidation beim Dekantieren.

De ideale karaf : Zij bezit een basis met een tamelijk kleine diameter waardoor het oppervlak dat in contact komt met de lucht wordt beperkt. Een smalle hals voorkomt de dissipatie van de parfums en beschermt de wijn tegen een buitensporige oxygenatie bij het overschenken in de karaf.



## Les carafes

### Pour vins rouges mûrs, aux arômes complexes et vins blancs.

Decanters for mature red wines with complex aromas and white wines.  
Karaffen für reife Rotweine mit komplexen Aromen und Weißweine.  
Karaffen voor gerijpte rode wijnen met complexe aroma's en voor witte wijnen.



**Osyris** 75 cl

230258  
H 25 cm

Inclus : entonnoir  
et collier anti-goutte.  
Verre soufflé bouche.

Box containing: funnel and pourer  
Hand blown glass.

Packungsinhalt : Dekantiertrichter  
und Abtropfring.  
Mundgeblasenes Glas.

Trechter en antidruping inclus.  
Mondgeblazen glas.



**Ibis** 75 cl

230197  
H 27 cm

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



**Ibis** 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 rijpente 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 kleur nuances goed doet uitkomen.



Vendange 75 cl

230180  
H 33 cm

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



Amiral 75 cl

230227  
H 27 cm

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



Saveur 75 cl

230135  
H 22,5 cm

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



## Les carafes Pour vins rouges jeunes, aux arômes en devenir.

Decanters for young red wines with developing aromas.  
Karaffen für junge Rotweine, die ihr Aroma noch entfalten müssen.  
Karaffen voor jonge rode wijn, met aroma's in ontwikkeling.

### Asarine 75 cl

230265  
H 25 cm

Inclus : aérateur  
et collier anti-goutte.  
Verre soufflé bouche.

Box containing: aerator and pourer  
Hand blown glass.

Packungsinhalt :  
Weinbelüfter und Abtropfring.  
Mundgeblasenes Glas.

Beluchter en antidrupring inclus.  
Mondgeblazen glas.



### Grand bouquet 75 cl

230128  
H 23 cm

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

**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.

**DE** 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

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



## Capitaine Magnum

75 cl  
&  
Magnum

230111  
H 31 cm

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



## Les carafes canards

Duck-decanter  
Karaffen Ente  
"Eend"-karaffen



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.



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 finition platinum.  
Hand blown glass, platinum handle.  
Mundgeblasenes Glas, Platinhenkel.  
Mondgeblazen glas, oor van platinum.

**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.

**DE** 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 "roze" 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.



## Réséda

75 cl

230272  
H 18 cm

Verre soufflé bouche.  
Inclus : collier antigoutte.  
Hand blown glass.  
Box containing pourer.  
Mundgeblasenes Glas.  
Packungsinhalt : pourer.  
Mondgeblazen glas.  
Antidrupring inclus.

## Les aérateurs

Aerators  
Weinbelüfter  
Beluchters



## Ressort

240103

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



## Tulipe

240035

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.

**ca** 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 gereserveerd 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.

## Les sets aération

Aeration sets  
Belüftungssets  
Beluchtungssets



Aromium 75 cl

230036  
H 24 cm

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



Variation 75 cl

230159  
H 24 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.

## Les entonnoirs

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.



### 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.



### Uni

240059

Support à entonnoir en étain brillant.

Funnel holder in shiny pewter.  
Trichterhalter, aus glänzendem Zinn.  
Trechterhouder van 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.



## Révolution

240028

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

## L'entretien

Cleaning  
Pflege und Reinigung  
Schoonmaak



## Spiral

240004

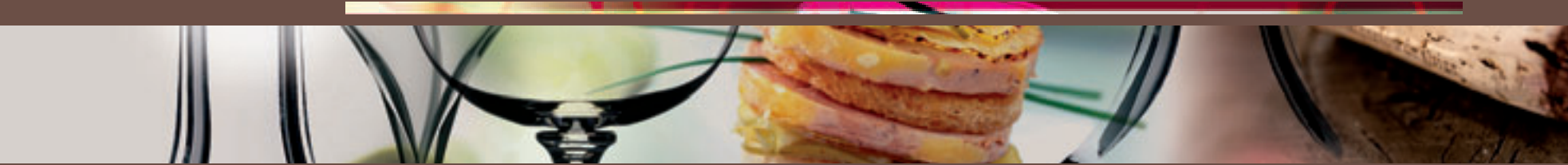
Égouttoir à carafe.  
Decanter drainer.  
Abtropfstander für Karaffen.  
Karafdroger.



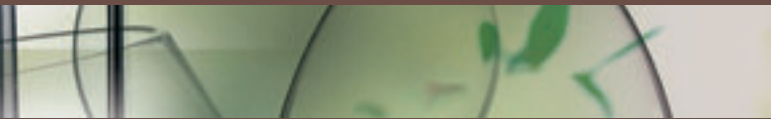
## Bilbo x10

230241

Billes nettoyantes pour carafe.  
Boîte présentoir de 10.  
Decanter-cleaning beads.  
Display box of 10.  
Reinigungskugeln für Karaffen.  
Display mit 10 Fläschchen.  
Kogeltjes voor het reinigen van karaffen.  
Showverpakking met 10.



DÉGUSTER LES VINS



Déguster  
Taste • Verkosten • Proeven



## Les Impitoyables®



N°1 x1  
250003  
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.



N°2 x1  
250010  
H 25 cm - 64 cl

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



N°3 x1  
250027  
H 21 cm - 58 cl

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



N°4 x1  
250034  
H 22 cm - 36 cl

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

**F** "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.

**ES** "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.

**D** "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.

**NL** 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, mondgeblasen en op de voet gewaarmerkt met een signatuur.



**F** 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.

**GB** 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.

**D** 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.

**NL** 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.



Le Taster x 1

250072

H 11 cm - 38 cl



Angulo x 1

230203

H 32 cm

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





## Esprit 180



### Esprit Pinot x4

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 x4

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 x4

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 x 4

250188  
H 18 cm - 23 cl

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



## Esprit Casual x 4

250201  
H 11 cm - 48 cl

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



## Révolution

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 paraison à base conique et 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 wijdverspreide cepages ter wereld.

## Les Universels



Le Baby Whisky x2

250225  
H 10,5 cm - 35 cl



Le Whisky x2

250218  
H 12 cm - 50 cl



Le grand Cognac x2

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 grand Bourgogne x2

250249  
H 21,7 cm - 71 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 x2

250096  
H 22,6 cm - 62 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.

**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.

**G** 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 Szene setzen.

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



SAVANTS DE VINS

# Autour du vin

About wine • Rund um den Wein • Rondom de wijn



## Reconnaître et comprendre les parfums du vin.

Recognize and understand the aromas of wine.  
Erkennen und verstehen Sie die Aromen der Weine.  
Wijnaroma's herkennen en begrijpen.

# Symphonie<sup>N°1</sup> du Vin



FR 266011  
GB 266059  
ES 266066  
NL 266080  
DE 266073



266028

Recharge de 300 touches de parfumerie.  
Box of 300 perfume smelling strips.  
Nachfüllbox mit 300 Teststreifen.  
Doos met 300 aromatestblaadjes.



## Contenu du coffret

Box containing.  
Packungsinhalt.  
Koffer met.



Deux plateaux de 16 fioles de parfums.  
2 trays of 16 phials of aromas.  
2 Tablett mit je 16 Düften  
2 plateaux met elk 16 aroma's



Un livret explicatif avec exercices d'entraînement.  
Descriptive booklet with learning exercises.  
Benutzerhandbuch mit Anwendungsübungen.  
Een handleiding met oefeningen.



1 verre inhalateur.  
1 inhaler glass.  
1 Aromaglass.  
1 aromaglass.



Une boîte de touches de parfumerie.  
1 box of perfumer's touches.  
Eine Box mit Teststreifen der Parfumeure.  
Een doos met aromatestblaadjes.

**F** Véritable orgue de parfumeur, Symphonie du vin N°1 reproduit les parfums les plus couramment rencontrés dans les vins.

Le verre inhalateur permet de combiner plusieurs odeurs.

Le livre explicatif donne des exemples d'exercices pour vous entraîner.

Un outil indispensable pour progresser dans la connaissance et la compréhension des vins.

**GB** A veritable perfumer's organ, Symphonie du vin N°1 reproduces the aromas most commonly encountered in wines.

The inhaler glass allows you to combine several aromas.

The instruction booklet includes examples of exercises for training your senses.

An essential tool for improving your knowledge and understanding of wine.

**D** Wie der Schrank mit den Duffflakons eines Parfumeurs Symphonie du vin N°1 die gängigsten Aromen, die in Weinen zu finden sind.

Das Inhalierglas ermöglicht die Kombination mehrerer Düfte.

Das Begleitheft liefert Übungsbeispiele.

Ein unverzichtbares Instrument, um das Wissen und das Verständnis für Weine zu erweitern.

**NL** De aromaset 'Symphonie du vin N°1' is als het orgel van een meester-parfumeur: hij bootst de geuren na die we het meest tegenkomen in wijnen.

Het testglas dient om verschillende geuren samen te voegen.

In het toelichtingsboekje worden voorbeelden van proefoefeningen gegeven.

Een onmisbaar instrument om uw kennis en inzicht op het gebied van wijn verder te ontwikkelen.

# PLV - Publicité



\*

**Écran numérique**  
Digital photo frame  
Digitaler Bilderrahmen  
Numeriek scherm

FR 198150  
GB 198191  
DE 198192  
NL 198193  
JP 198194



\*\*

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

198121



**Présentoir article**  
Product display  
Produktständer  
Productstaander

S = 198123  
H 24,5 x P 15 x L 11 cm  
M = 198124  
H 24,5 x P 15 x L 25 cm  
L = 198125  
H 33,5 x P 28 x L 26 cm



**Étiquette**  
Sticker  
Aufkleber  
Etiket

198039  
3,5 x 3,5 cm



**Rappel de marque**  
Brand reminder  
Peugeot Logo Aufsteller  
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  
Geschenk-Tüte  
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



### Dépliant consommateurs

Consumer leaflet  
Endverbraucher-Prospekt  
Consumentenfolder

Français 198159  
English 198160  
English US 198160US  
Deutsch 198161  
Nederlands 198167  
Italiano 198164  
Español 198162  
Japanese 198166  
Portuguese 198163  
Swedish 198168  
Danish 198158  
Russian 198165



### Les Impitoyables®

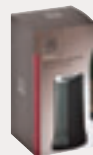
Présentoir  
Display  
Verkaufsdisplay  
Toogstaander

198119  
H 33 x P 18 x L 50 cm

# Emballages

Packing  
Verpackung  
Verpakking

**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



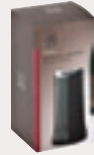
**Coffret**  
Box  
Verpackung  
Verpakking



pages

	pages	Boîte carton	Coffret	Boîte plastique	Display	Tube carton	Coffret
Elis	5		x				
Baltaz	7		x				
Melchior	6		x				
Salma	8		x				
Mathus	9		x				
Coupe capsule Jero	10	x					
Tire-bouchon à Champagne Rého	10	x					
Crémaillère	10	x					
Ixon	11		x				
Antigoutte	15	x					
Arros	15				x		
Gaine néoprène Frio	13	x					
Champ'cool	13	x					
BerSeau à vin	12	x					
Seau à Champagne	15	x					
Seau Equinoxe	14	x					
Seau équilibre	14	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	22	x					
Ibis magnum	22	x					
Amiral	23	x					
Saveur	23	x					
Vendange	23	x					

**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



pages

Osyris	22	x				
Verseur Universel	12	x				
Capitaine	25	x				
Capitaine Magnum	25	x				
Grand Bouquet	24	x				
Cordoba	26	x				
Prestige	26	x				
Asarine	24	x				
Premium	26	x				
Réséda	27	x				
Aromium	28	x				
Variation	28	x				
Set Grand bouquet	28	x				
Tulipe	27	x				
Ressort	27	x				
Sphère	29	x				
Victorien	29	x				
Uni	29	x				
Bilbo	30				x	
Spiral	30	x				
Révolution	30	x				
Symphonie du vin	38/39		x			
Les Universels	36	x				
Esprit 180	34/35	x				
Grappe à verres	35	x				
Les Impitoyables	32/33					x
Les Impitoyables (x2)	32	x				
Angulo	33		x			



**PSP**

ZA LA BLANCHOTTE - F 25440 QUINGEY

TÉL. +33 (0)3 81 63 79 00

FAX +33 (0)3 81 63 66 08

EMAIL [psp@psp-peugeot.com](mailto:psp@psp-peugeot.com)

SITE [www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)



<http://fr-fr.facebook.com/psp.peugeot>