



LIBBEY

ACCORDS PARFAITS

Des solutions de verrerie sur pied pour sublimer
l'expérience du vin et du champagne

Le bon verre : un atout gagnant pour votre dégustation de vins

Vous avez l'ambiance, vous avez la sélection, mais sans une verrerie de qualité, il sera difficile de fidéliser la clientèle de votre bar ou de votre restaurant.

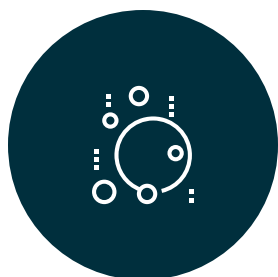
Découvrez comment le choix du bon verre transforme l'expérience, autant pour les amateurs que pour les connaisseurs de vin et de champagne. De la présentation aux saveurs, associer chaque vin au verre approprié rehausse la valeur de chaque service et contribue directement à votre rentabilité.



L'influence du verre sur l'expérience de dégustation



Illustré : Collection Virtuoso



Aération

Les verres conçus pour faire tourbillonner amplement le vin optimisent l'oxygénation, adoucissent les tanins, libèrent les arômes et intensifient la profondeur des saveurs.



Expression aromatique

La forme du calice et le profil du rebord orientent les arômes vers différentes zones du nez, permettant de révéler toute la complexité des notes de dégustation.



Maîtrise de la température

Chaque style de vin possède une température de service idéale. Un verre bien conçu — notamment doté d'une longue tige — limite le contact avec le calice et aide à préserver la fraîcheur du vin.



Esthétique et présentation

La longueur de la tige, la pureté et la teinte du verre, ainsi que la finesse du rebord, contribuent à l'élégance visuelle du vin et rehaussent l'expérience globale.





Luxe de fabrication américaine

Conçue pour les esprits audacieux et les innovateurs qui sortent des sentiers battus, la collection Reserve by Libbey® incarne un luxe américain raffiné, durable et sans effort.

Cette collection haut de gamme représente l'excellence du savoir-faire Libbey, offrant une pureté optique exceptionnelle sans coloration, un équilibre précis et un rendement à long terme.

- **Fabriqué aux États-Unis**
- **Garantie à vie HD2 pour le rebord et le pied**
- **Parois d'une finesse remarquable**
- **Pieds plats**
- **Rebords taillés au laser**



*Accords
recommandés:*

Beaujolais, Pinot Noir,
Sangiovese, Cabernet Franc

Vins rouges légers

Sublimez les saveurs délicates grâce à un grand calice et à une large ouverture qui permettent au vin de s'aérer.



VERRE À VIN ROUGE RE-
NAISSANCE
NO 9126
24 oz / 71,0 cl / 710 ml



VERRE À VIN VINA
NO 7505
18,25 oz / 54,0 cl / 540 ml



VERRE BALLON VINA
DIAMOND
NO 7515
18,25 oz / 54,0 cl / 540 ml



VERRE BALLON CONTOUR
NO 9154
18 oz / 53,2 cl / 532 ml



VERRE À VIN CONTOUR
NO 9232
18 oz / 53,2 cl / 532 ml



VERRE À VIN ROUGE
PERCEPTION
NO 3056
13,5 oz / 39,9 cl / 399 ml



VERRE À VIN BLANC BRISTOL
VALLEY
NO 8573SR
13 oz / 38,5 cl / 385 ml



VERRE À VIN HAUT
CITATION
NO 8412
12 oz / 35,5 cl / 355 ml

Les vins rouges légers, fruités et faciles à boire s'expriment pleinement dans des verres à grand calice et à ouverture généreuse. Cette configuration favorise une aération optimale et canalise les arômes délicats vers un rebord légèrement resserré, pour une dégustation fraîche et équilibrée.



Vins rouges corsés et mi-corsés

Les calices hauts dirigent les saveurs complexes vers l'arrière du palais, offrant une expérience de dégustation plus riche et plus intense.

Illustré : Verre à vin haut Vina



*Accords
recommandés:*

Bordeaux, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Malbec, Chiraz, Syrah



VERRE À VIN RENAISSANCE
NO 9125
26 oz / 76,9 cl / 769 ml



VERRE À VIN VINA
NO 7520
18 oz / 53,2 cl / 532 ml



VERRE À VIN HAUT VINA
NO 7510
16 oz / 47,3 cl / 473 ml



VERRE CALICE BRISTOL VALLEY
NO 8572SR
12,5 oz / 37,0 cl / 370 ml

Les vins riches en tanins comme ceux-ci peuvent laisser une sensation d'amertume indésirable en bouche. C'est pourquoi les vins rouges corsés et mi-corsés doivent être servis dans des verres hauts à ouverture généreuse, afin d'adoucir les tanins, d'atténuer l'amertume et de révéler pleinement chaque note de dégustation.



VERRE À VIN NAPA COUNTRY
NO 8756
10,25 oz / 30,3 cl / 303 ml



VERRE À VIN CITATION
NO 8456
10,25 oz / 30,3 cl / 303 ml



VERRE À VIN CONTOUR
NO 9232
10 oz / 29,6 cl / 296 ml



VERRE SANS PIED PRISM
NO 9318
18 oz / 53,2 cl / 532 ml





Illustré : Verre à vin Renaissance

*Accords
recommandés:*

Riesling, Moscato, Pinot Grigio,
Pinot gris, Petit Chablis

Vins blancs légers et mi-corsés

Profitez des saveurs plus douces grâce à un calice plus petit qui concentre les arômes subtils vers le bout de la langue.



VERRE À VIN RENAISSANCE
NO 9122
13 oz / 38,4 cl / 384 ml



VERRE À VIN PRISM
NO 9322
12,75 oz / 37,7 cl / 377 ml



VERRE À VIN CONTOUR
NO 9151
12 oz / 35,5 cl / 355 ml



VERRE À VIN VINA
NO 7519
12 oz / 35,5 cl / 355 ml



VERRE À VIN PERCEPTION
NO 3057
11 oz / 32,5 cl / 325 ml



VERRE À VIN BLANC BRISTOL
VALLEY
NO 8564SR
8,75 oz / 25,9 cl / 259 ml



VERRE À VIN BLANC NAPA
COUNTRY
NO 8764
7,75 oz / 22,9 cl / 229 ml



VERRE À VIN SANS PIED
NO 207
9 oz / 26,6 cl / 266 ml

Parfaits pour les amateurs débutants, ces vins doux et vifs se dégustent idéalement dans un verre à vin blanc universel et polyvalent. Un calice de taille moyenne et un rebord étroit légèrement incurvé concentrent les saveurs et les arômes tout en préservant l'acidité, mettant en valeur les notes florales et d'agrumes.



Vins blancs corsés

Un calice large rehausse la complexité aromatique et dirige le vin vers l'arrière de la langue, révélant des saveurs plus intenses.

Illustré : Verre à vin Virtuoso



*Accords
recommandés:*

Chardonnay, Sauvignon blanc,
Gewürztraminer, Zinfandel blanc



VERRE À VIN PRISM
NO 9326
24 oz / 71,0 cl / 710 ml



VERRE À VIN VIRTUOSO
NO 1009307
16 oz / 47,3 cl / 473 ml



VERRE À VIN CONTOUR
NO 9152
16 oz / 47,4 cl / 473 ml



VERRE À VIN HAUT VINA
DIAMOND
NO 7516
12,5 oz / 37,0 cl / 370 ml

Les calices larges ne sont pas réservés uniquement aux vins de Bordeaux et de Bourgogne. Ils permettent aussi de mettre en valeur les vins blancs riches et complexes grâce à une ouverture plus généreuse, qui favorise l'aération et développe les saveurs des chardonnays onctueux et des styles similaires.



VERRE À VIN BLANC
CITATION
NO 8472
11 oz / 32,5 cl / 325 ml



VERRE SANS PIED RENAISSANCE
NO 9017
18 oz / 53,2 cl / 532 ml



VERRE À VIN SANS PIED
BUJARDA
NO 1062
17,75 oz / 52,5 cl / 525 ml



VERRE À VIN ELEMENT
NO 1009407
12 oz / 35,5 cl / 355 ml



Illustré : Flûte Contour Diamond

*Accords
recommandés :*

Champagne, Prosecco,
Lambrusco

Champagne et vins mousseux

Un verre haut et étroit maintient la concentration des saveurs et crée une effervescence élégante et visuellement spectaculaire.



FLÛTE RIVÈRE
NO 9432
8,75 oz / 25,9 cl / 259 ml



FLÛTE PRISM
NO 9332
8,25 oz / 24,4 cl / 244 ml



FLÛTE CONTOUR
NO 9236
8 oz / 23,7 cl / 237 ml



FLÛTE CONTOUR DIAMOND
NO 1009406
8 oz / 23,7 cl / 237 ml



FLÛTE LINEAR
NO 7403
7,5 oz / 22,2 cl / 222 ml



COUPE VIRTUOSO
NO 1009304
6,75 oz / 20 cl / 200 ml



FLÛTE TRUMPET
NO 7552
6,5 oz / 19,2 cl / 192 ml



FLÛTE SANS PIED
NO 228
8,5 oz / 25,1 cl / 251 ml

La silhouette allongée emblématique et le calice étroit d'une flûte à champagne préservent la carbonatation, créant un effet festif que l'on peut voir, entendre et savourer. Autrement, une coupe à large ouverture apporte un glam rétro aux boissons pétillantes comme aux cocktails classiques.



Verrerie avec repère de dosage

Servez avec précision, chaque fois. Chacun de nos verres avec repère de dosage est conçu avec un indicateur visuel — qu'il s'agisse d'une marque imprimée ou d'une courbe intégrée au calice — correspondant à une capacité approximative en onces. Cette conception aide à prévenir les surverses qui, à long terme, peuvent représenter des pertes de plusieurs milliers de dollars.

Ainsi, votre équipe peut assurer un service uniforme à chaque verre — et vous avez l'assurance de ne pas laisser vos profits s'évaporer.



Repères de dosage
approximatifs
← 5 oz / 148 ml



Repères de dosage
approximatifs
← 8 oz / 236 ml
← 5 oz / 148 ml



Repères de dosage
approximatifs
← 9 oz / 266 ml
← 6 oz / 177 ml



Repères de dosage
approximatifs
← 9 oz / 266 ml
← 6 oz / 177 ml

CONTOUR DIAMOND
NO 1009403
16 oz / 47,3 cl / 473 ml



ACURA AVEC CONTRÔLE
DE DOSAGE
NO 9323/U224A
16 oz / 47,3 cl / 473 ml



VERRE À VIN VINA
NO 7533/1178N
16 oz / 47,4 cl / 474 ml

VERRE À VIN PERCEPTION
NO 3057/1178N
11 oz / 32,5 cl / 325 ml



Illustré : Contrôle de dosage Acura

Décanteurs et carafes

Rehaussez la présentation de vos vins - et révélez la robe et les saveurs complexes d'un vin - avec nos magnifiques carafes et décanteurs. Les courbes intentionnelles au niveau du cou et des épaules permettent également de contrôler les versements et d'augmenter les profits.



VERRE À VIN VINA
NO 97000
39,75 oz / 117,2 cl / 1172 ml



CARAFE ENSEMBLE
NO 927634
36 oz / 106,5 cl / 1065 ml



CARAFE LIBBEY AVEC
CONTRÔLE DE DOSAGE
NO 739/69401
10,75 oz / 31,8 cl / 318 ml



CARAFE ACURA
NO 9030
10,75 oz / 31,8 cl / 318 ml



CARAFE LIBBEY
NO 782
10 oz / 29,6 cl / 296 ml



CARAFE LIBBEY
NO 719
8,5 oz / 25,1 cl / 251 ml



DÉCOUVREZ LA COLLECTION COMPLÈTE DE VAISSELLE LIBBEY

La grande famille de marques Libbey® propose des solutions polyvalentes conçues pour enrichir chaque expérience à table. Découvrez toutes les possibilités sur libbeyfoodservice.com

¹ Libbey® Foodservice est le distributeur exclusif de Spiegelau et Nachtmann pour l'industrie de la restauration aux États-Unis et dans ses territoires.

Libbey Pro  

Pour toute question ou préoccupation, veuillez envoyer un courriel à : customercare@libbey.com

Ou contactez votre représentant commercial :
<https://libbeyfoodservice.com/find-a-rep>

©2026 Libbey LLC.



Scannez le code QR pour découvrir notre sélection complète de verrerie pour le vin et le champagne. Commandez ensuite un échantillon gratuit pour en faire l'expérience par vous-même.



Le luxe qui dure — pour les esprits libres qui laissent leur empreinte et les innovateurs qui refusent la banalité.



Référence mondiale en expertise et innovation dans l'art de la table depuis 1818, Libbey présente sa toute nouvelle collection haut de gamme : Reserve® by Libbey.



Des marques européennes prestigieuses, conçues pour dépasser les attentes des convives les plus exigeants et des professionnels de la restauration.



De la vaisselle au design distinctif, pensée avec art pour créer des dressages de table vibrants et mémorables.



Une vaisselle primée, conçue pour une expression créative sans limites et une durabilité exceptionnelle.



Des matériaux uniques — bois, ardoise et marbre — sublimes dans des accessoires et pièces de vaisselle ludiques et inspirants.



Une sélection innovante et élégante de buffets et d'arts de la table, ingénieusement conçue pour s'adapter à votre façon de travailler.



De la verrerie raffinée pour sublimer chaque nuance — des matières premières les plus pures jusqu'à la forme finale, façonnée avec soin¹.



Une verrerie bavaroise d'exception, offrant une interprétation moderne du luxe et de l'éclat¹.