



New !



21 cl - 7 oz.

La Flûte Arom'Up développe les fragrances les plus volatiles telles que les arômes floraux.

Arom'Up Flute develops the most subtle aromas such as floral aromas.

La forme FRUITY développe les arômes fruités plus volatils liés au cépage.

The FRUITY shape enhances the fruity and subtle aromas linked to different grape varieties.



43 cl - 14 1/2 oz. 35 cl - 11 3/4 oz.

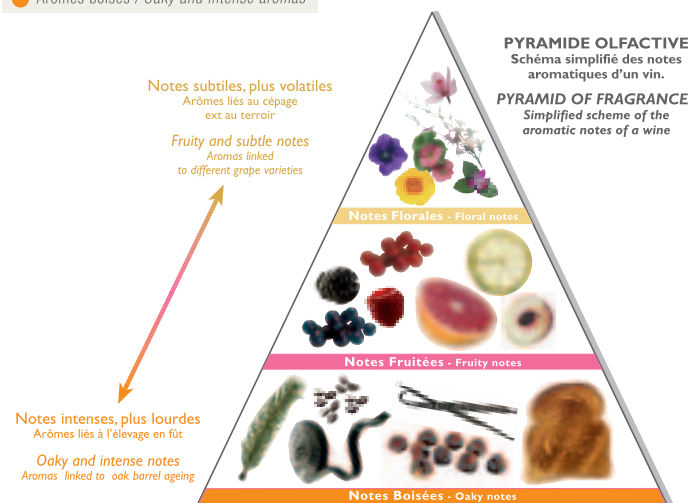


47 cl - 15 3/4 oz. 41 cl - 13 3/4 oz.

La forme OAKY développe les arômes boisés plus intenses liés à l'élevage en fût.

The OAKY shape enhances the oaky and intense aromas developed during oak barrel ageing.

- Arômes floraux / Floral aromas
- Arômes fruités / Fruity and subtle aromas
- Arômes boisés / Oaky and intense aromas



## AROM'UP Fruity

Les verres FRUITY sont conçus pour révéler les arômes issus du cépage : les arômes de vins rouges tels que : cerise ou framboise (43 cl), les arômes des vins blancs tels que : la pêche ou le citron (35 cl).

These FRUITY glasses were specially designed to reveal the aromas coming from the grape category: red wines aromas such as cherry or raspberry (43 cl), white wines aromas such as peach or citrus fragrances (35 cl).

La surface d'oxygénation au milieu de la paraison offre une chambre aromatique qui permet de révéler les arômes les plus subtils.

The surface of oxygenation in the middle of the bowl creates an optimal aromatic chamber which draws out even the most subtle aromas.



≈15 cl - 5 oz.

≈12,5 cl - 4 oz.

≈43 cl - 14 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"  
H : 215 mm - 8 3/8"  
P : 155 g

ⓧ4 E7879 ⓧ6 U1901

**Fruity 43 cl**

Vins recommandés avec ce verre : vins rouges (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) sans élevage en fût, et les vins rosés.

Wines recommended with this glass : red grapes (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) without barrel aging, and rosé wines.

≈35 cl - 11 3/4 oz.

M : 83 mm - 3 1/4"  
H : 195 mm - 7 5/8"  
P : 149 g

ⓧ4 E8068 ⓧ6 U1902

**Fruity 35 cl**

Vins recommandés avec ce verre : vins blancs (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) sans élevage en fût.

Wines recommended with this glass : white grapes (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) without barrel aging.

Les nuances de perception entre les formes Fruity et Oaky ont été testées à l'aveugle par des parfumeurs professionnels utilisant la méthodologie des pyramides olfactives.

## AROM'UP Oaky

Les verres OAKY sont conçus pour révéler les arômes boisés des vins (ou arômes d'élevage en tonneau) : les arômes de vins rouges tels que le café ou le pain grillé (47 cl), les arômes de vins blancs comme la vanille ou la brioche (41 cl).

These OAKY glasses were specially designed to release the woody aromas (or aromas originating from the barrel aging) of : red wines aromas such as coffee or toasted bread (47 cl), white wine aromas such as vanilla or brioche (41 cl).

La surface d'oxygénation à la base de la paraison présente une chambre aromatique optimale afin que se dégagent les arômes les plus intenses.

The surface of oxygenation at the bottom of the bowl creates an optimal aromatic chamber to bring out the most intense aromas.



≈15 cl - 5 oz.

≈12,5 cl - 4 oz.

≈47 cl - 15 3/4 oz.

M : 96 mm - 3 1/4"  
H : 215 mm - 8 3/8"  
P : 170 g

ⓧ4 E8081 ⓧ6 U1904

**Oaky 47 cl**

Vins recommandés avec ce verre : vins rouges (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) élevés en fût.

Wines recommended with this glass : red grapes (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) with barrel aging.

≈41 cl - 13 3/4 oz.

M : 91 mm - 3 1/4"  
H : 195 mm - 7 5/8"  
P : 160 g

ⓧ4 E7909 ⓧ6 U1903

**Oaky 41 cl**

Vins recommandés avec ce verre : vins blancs (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) élevés en fût.

Wines recommended with this glass : white grapes (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) with barrel aging.

des parfumeurs professionnels utilisant la méthodologie des pyramides olfactives.

ⓧ4 Référence Détail - Retail reference  
ⓧ6 Référence Hôtellerie / Restauration - Hotel / Restaurant reference

## Flûte AROM'UP Floral

Avec sa petite capacité de service et son design contemporain, la flûte AROM'UP Floral, fine et légère, a été conçue pour apprécier les vins effervescents à tout moment. Sa chambre aromatique permet aux arômes, même subtils, de s'épanouir pleinement : la flûte révèle ainsi à merveille la fraîcheur de la citronnelle, de l'acacia, de la rose ou de la violette.

With its small capacity and contemporary design, the light and delicate AROM'UP Floral champagne flute is designed for enjoying sparkling wines at any time. Its aromatic chamber allows even subtle aromas to develop fully, thus the flute wonderfully brings out fresh notes of lemongrass, acacia, rose or violet.

L'Effervescence Plus\*\* est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles...

"Effervescence Plus" is a technology that develops an even and delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...



≈10 cl - 3 1/4 oz.

≈21 cl - 7 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"  
H : 211 mm - 8 1/4"  
P : 120 g

ⓧ4 G3566 ⓧ6 U1951

**Floral 21 cl**

Vins recommandés : Champagne, Crémant, Cava, Prosecco, Moscato d'Asti ...

Wines recommended with this flute : Champagne, Crémant, Cava, Prosecco, Moscato d'Asti ...

### GRAND PRIX TABLE & CADEAU 2009

AROM'UP a remporté, le Grand Prix Table & Cadeau 2009 (Catégorie Bar & (Enologie) Design, Innovation, Technicité, Rapport qualité/prix, Packaging de ces verres à dégustation ont été récompensés. Ce prix une nouvelle fois attribué à Chef & Sommelier, démontre la formidable capacité de cette jeune marque à développer des collections innovantes mais également très performante dans la dégustation du vin.

### 2009 GRAND PRIX TABLE & CADEAU

AROM'UP line won, the Award "Grand Prix Table & Cadeau" 2009 (Category Bar & Enology) Design, Innovation, Technical, Value Price, Packaging of these wine tasting glasses have seduced the jury. It demonstrates the tremendous capacity of this new brand to develop innovative collections which are also very powerful in wine tasting.