

BANC D'ESSAI LE VERRE A VIN UNIVERSEL EXISTE-T-IL ?

La RVF a testé une dizaine de modèles commercialisés par les principaux verriers en quête d'un verre à dégustation capable de révéler avec la même justesse et la même précision les qualités de n'importe quel vin.

Verre Authentis 02 Le plus polyvalent de tous

Fabriqué dans des usines de haute technologie, le cristal est d'une grande brillance et particulièrement élastique au choc.

Un peu lourd lors de la prise en main, ce verre reste néanmoins idéal pour les professionnels et les particuliers grâce, entre autres, à une garantie de 1500 passages au lave-vaisselle sans casse.

Ce modèle n'est autre que le grand frère de l'Expert qui était un peu plus compact.

A la dégustation, ce verre fait l'unanimité sur la quasi-totalité des vins. Seuls les effervescents perdent en finesse de bulles. Pour les blancs, c'est le chardonnay bourguignon qui remporte les suffrages avec beaucoup de netteté, au nez comme en bouche. Sa taille est un atout pour les vins rouges comme ceux de la vallée de Rhône septentrionale. Ici, le fruit est mis en avant et non l'alcool.



L'avis DE
 LA RVF

18
20

**Cristal sans plomb
 ou cristallin 42 cl**

Poids, prise en main et
 esthétique : **8/10**

Le verre face
 aux vins : **9/10**

Vins blancs : ★★★

Vins rouges : ★★★

Usage au quotidien
 (solidité, lave-vaisselle) : **8/10**

" Le plus polyvalent de tous,
 ...à nos yeux, le verre parfait "