

## Jamesse Prestige... Une collection au service de l'Effervescence !

Je me suis servi de mon expérience d'observation et de constat pour penser une ligne élégante faite de contenants plus élancés que des verres à vin et plus large que des flûtes. Les verres Jamesse Prestige sont principalement destinés au service du Champagne, ils précisent, pondèrent et cadrent la physique liée à l'effervescence.

« Le verre Grand Champagne est une révolution !  
 Il est très différent de la flûte à champagne classique,  
 ce verre rend mon travail beaucoup plus facile !  
 Sa taille et sa forme mettent en exergue tout le potentiel du vin. »

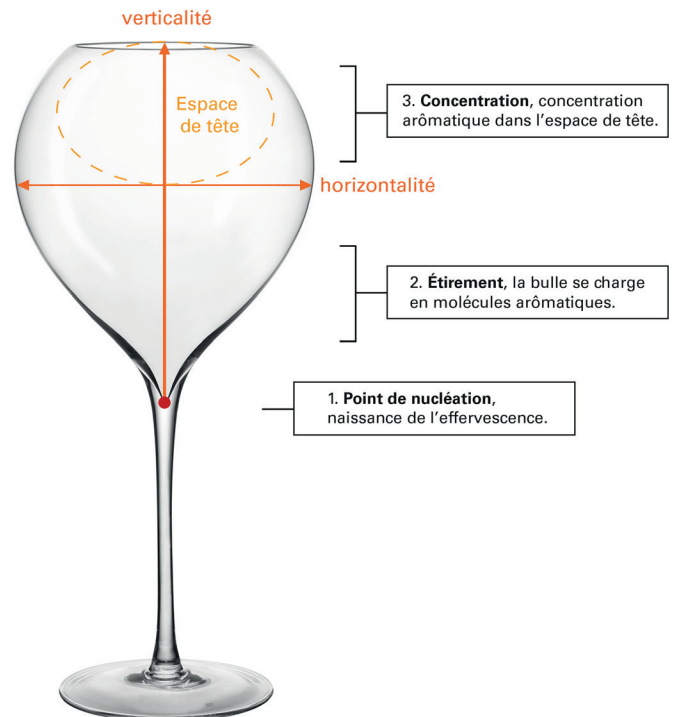
Essi Avellan, Master of Wine  
 – Spécialiste du champagne et des vins effervescents.

En dehors de l'incontournable verre Grand Champagne, icône de la gamme, je travaille depuis plusieurs années avec les verres Grand Blanc et Grand Rouge pour l'expérience gastronomique autour du Champagne. Leur amplitude offre un développement aromatique très intéressant, leur forme sphérique guide l'évolution des fluides sans les contraindre et contribue au comportement naturel de l'effervescence.

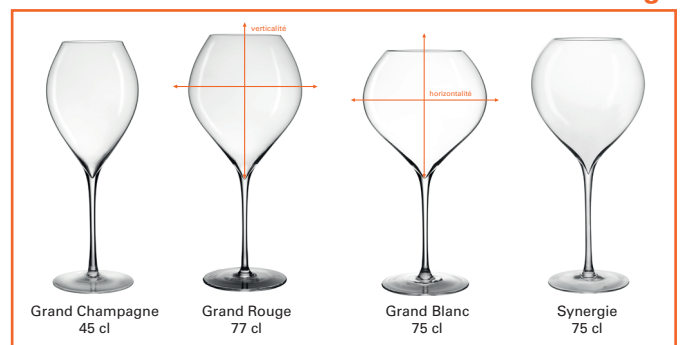
Le verre Synergie est un véritable aboutissement dans la volonté de capter de manière intégrale la complexité de tout ce qui définit le Champagne ! Sa hauteur de service basse favorise une montée de bulles finement chargées en gaz carbonique, l'éclatement est plus précis. Sa forme sphérique et proportionnée permet de jumeler à l'équilibre les acteurs majeurs liés à l'expression aromatique que sont le CO<sup>2</sup> dissous et le CO<sup>2</sup> invisible pour une restitution idéale.

Le Champagne offre une large diversité de profils et une infinie palette de goûts, de couleurs et de vieillissements. Les verres Jamesse Prestige sont des préservateurs et des révélateurs du nuancier et de l'énergie contenue dans ces vins.

Philippe JAMESSE,  
 Chef Sommelier du Domaine Les Crayères



### Collection Jamesse Prestige



- \* **Étirement vertical/verticalité :**  
*énergie issue du terroir, colonne vertébrale du vin, ADN (le crayeux, le calcaire, le granite, la matière végétale,...)*
- \* **Étirement horizontal/horizontalité :**  
*restitution de la palette aromatique (le fruit, la fleur, les vertus d'élevage...)*