



## 10-Vins, l'expert du vin au verre, lance sa nouvelle D-Vine Connect au service des professionnels

Deux ans après sa première version, 10-Vins lance la D-Vine Connect, sa nouvelle génération de sommelier connecté "made in France". Déjà plébiscitée par plus de 300 établissements partenaires, la société nantaise propose aujourd'hui aux professionnels de l'hôtellerie-restauration une machine aux nouvelles fonctionnalités pour développer leur image et leur chiffre d'affaires en mêlant épicurisme, design et technologie de pointe.

### Le vin au verre : un nouveau mode de consommation

**68%<sup>1</sup> : c'est la part que représente aujourd'hui la consommation de vin au verre dans les hôtels et restaurants.** Amateurs de Grands Crus, accords mets-et-vins, réglementation croissante de l'alco olémique : plus qu'une simple mode, elle est devenue une réalité pour les hôteliers et restaurateurs. **Tandis que les clients aspirent à consommer moins mais mieux, l'offre proposée par les établissements peine parfois à satisfaire la demande, faute de solutions de conservation durables une fois la bouteille ouverte.** Un manque à gagner pour les professionnels du secteur, tant en termes de chiffre d'affaires que de marge et de coefficient de vente.

Née en 2016 après 5 années de R&D, la D-Vine est la première machine permettant de servir une sélection unique de vins au verre dans les conditions optimales de dégustation, tout en réduisant les pertes grâce à son conditionnement en flacons. **Avec la nouvelle D-Vine Connect, plus performante et plus rapide que la version précédente, l'expérience client autour de la dégustation s'enrichit.**



Découvrez la D-Vine Connect en vidéo

« La D-Vine est une machine avant-gardiste qui offre la promesse d'une dégustation parfaite. Elle met en valeur le travail des vignerons et souligne le potentiel aromatique des vins en les servant dans les conditions idéales de dégustation. Conditionné en flacon de 10 cl, chaque vin est mis à la bonne température et bénéficie d'une aération optimale, jusqu'à 3 heures de carafage, en moins d'une minute. L'avantage certain, c'est l'accès à une riche sélection de vins au verre allant même jusqu'aux Grands Crus. Pour moi, chaque vin servi avec la D-Vine est sublimé, en toute simplicité »

**Laurent Derhé**  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier

## Une expérience client enrichie

A l'heure où les établissements hôteliers dits "classiques" perdent des parts de marché au profit des nouvelles solutions d'hébergement collaboratives, l'expérience client et la qualité du service proposés sont devenus des facteurs indispensables de différenciation, et un avantage concurrentiel à ne pas négliger. **Les professionnels se doivent donc aujourd'hui de réinventer le modèle en imaginant l'hôtellerie de demain, pour répondre aux attentes d'une clientèle en quête d'émotion, de scénarisation, d'insolite et de personnalisation<sup>2</sup>.**

Guide de prise en main intuitif, illustration du processus de carafage en temps réel, conseils de dégustation, portraits vidéo du vigneron et de son domaine : **grâce à son écran intégré, la D-Vine Connect offre au client une expérience unique et personnalisée de dégustation, l'invitant à apprécier pleinement l'instant.** En salle, l'animation générée par la machine attire la curiosité et crée l'émulation auprès des amateurs de vin tandis que les équipes, qui gagnent en connaissances et en compétences, sont disponibles pour se concentrer sur leur cœur de métier : l'accueil et le conseil à la dégustation.



À l'occasion du Salon EquipHôtel, qui se tiendra du 11 au 15 novembre au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris, 10-Vins présentera en exclusivité sa nouvelle D-Vine Connect lors d'une **Master Class proposée par Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, lundi 12 novembre à 12h30 - stand C109 du Pavillon 7.2.**

La D-Vine Connect équipera également le Studio18, établissement éphémère décrypteur des nouveaux codes de l'hôtellerie-restauration proposé sur 3 étages et plus de 3000m<sup>2</sup> (espace Chambre, Pavillon 7.1). Candidate au concours Innov18 proposé par EquipHôtel, visant à valoriser les meilleures innovations de cette édition, la D-Vine Connect sera également visible dans l'espace dédié, à l'entrée du Pavillon 7.2.

## Une meilleure gestion de l'offre de vin au verre

Cette nouvelle version "connectée" présente également un atout majeur pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration : elle permet de récolter des données pour suivre la consommation de l'établissement et le chiffre d'affaires généré par la vente de vin au verre. A la clé : **une évaluation des stocks en temps réel permettant d'éviter tout risque de rupture et une gestion optimisée de la trésorerie.**

Avec plus de 60 références de Grands Vins tranquilles, dont des Grand Crus, **la D-Vine Connect offre donc aux professionnels de l'hôtellerie-restauration un complément haut-de-gamme à leur offre de vin au verre**, sans risque de perte ni investissement. Ces derniers peuvent choisir d'acheter la machine, de l'acquérir en leasing ou encore de la louer sans aucun engagement, pour répondre aux contraintes du rythme saisonnier.

"Avec la nouvelle D-Vine Connect, nous souhaitons poursuivre le travail initié avec nos partenaires hôteliers-restaurateurs, en proposant une offre mettant toujours plus à l'honneur l'expérience client, tout en leur permettant d'optimiser leur chiffre d'affaire grâce à la vente de vins au verre" conclut Thibaut Jarrousse, co-fondateur et Président de 10-vins.

<sup>2</sup> Etude Deloitte sur les tendances du tourisme et de l'hôtellerie, 2016

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



« La D-Vine, de par son design, attire l'œil, interroge. Grâce à son concept novateur, elle apporte un vin, une envie, une curiosité souvent inaccessible, sur table autour d'un verre. Mais surtout elle met à l'honneur le producteur, qui, mettant tout son amour et son travail dans une bouteille, a l'occasion de nous le faire découvrir avec les exigences de dégustation qui lui appartient »

**Thomas Gauvain**  
Directeur des opérations  
de l'Hôtel Vernet à Paris

### CONTACTS PRESSE

**Pierrick Pichot**  
pierrick@oxygen-rp.com  
06 86 68 88 81

**Nathalie Suchaud**  
nathalies@oxygen-rp.com  
06 61 80 49 56