



## D-Vine lance la D-Vine<sup>PRO</sup> le nouveau bras droit du sommelier

La Wine Tech française D-Vine, proposant des solutions innovantes pour le service du vin au verre, dévoile sa toute dernière création : la D-Vine Pro, pensée par et pour les professionnels. A la pointe de la technologie, plus performante et plus rapide que son aînée la D-Vine Connect, la D-Vine Pro a été conçue pour servir une diversité de vins au verre, y compris des Grands Crus, dans de parfaites conditions de dégustation en toute simplicité.

Expérimentée par les sommeliers et les serveurs depuis le mois de juin 2021 à l'occasion de la réouverture des restaurants, la D-Vine Pro promet d'être la nouvelle alliée des professionnels. Une augmentation de 60% du niveau de consommation a déjà pu être observé.

## D-Vine <sup>PRO</sup>, la promesse de l'excellence pour déguster les meilleures cuvées

Le lancement de la D-Vine Pro est l'aboutissement de 11 ans de R&D et de 5 millions d'euros d'investissement, elle succède à la D-Vine Classique et à la D-Vine Connect - couronnée du prix de l'expérience client EquipHotel en novembre 2020. A l'origine de plusieurs générations de machines initialement dédiées aux particuliers, la société nantaise D-Vine n'a cessé de faire évoluer sa technologie pour s'adapter aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. La D-Vine Pro offre aux restaurateurs de nouvelles fonctionnalités et devient un atout inestimable pour les sommeliers, une véritable prouesse technologique

entièrement fabriquée en France dans la région nantaise. Conçue pour simplifier le service du vin au verre, elle est dorénavant dotée d'un répertoire de 85 références de vins et permet de générer plus de 30% de vente additionnelle dans les établissements déjà équipés. Elle permettra à tous les restaurants dotés de la technologie de proposer un service « sommelier » d'excellence alliant rapidité, qualité et efficacité. Côté clients, elle garantit une température de vin idéale, une aération optimale et donne accès à des informations précieuses sur le vin et son vigneron.

## La partenaire idéale des professionnels du service au restaurant

Après avoir conquis les professionnels de la restauration et leurs clients grâce à une grande variété de vins, allant jusqu'aux Grands Crus Classés et servis dans de parfaites conditions de dégustation, D-Vine s'adresse désormais à l'ensemble des sommeliers et des serveurs afin de les accompagner au mieux lors de leurs services grâce à de nouvelles fonctionnalités :



### UNE PRISE EN MAIN IMMÉDIATE PAR LES ÉQUIPES OU LES CLIENTS :

Une prise électrique et une carafe d'eau suffisent pour vivre l'expérience D-Vine ! A chaque étape, une vidéo explicative est disponible ainsi que le storytelling du vin et les instructions.



### UN TEMPS DE SERVICE PLUS COURT DE 40%

qui s'explique grâce à l'augmentation des performances thermiques (mise à température) et à la réduction du temps d'écoulement.



## UN RÉSERVOIR D'EAU

### 3 FOIS PLUS GRAND

et un écoulement plus rapide. La nouvelle D-Vine est également équipée d'un détecteur du niveau du réservoir pour alerter avant qu'il ne soit vide.



### LA FONCTION LED

qui donne des indications sur les étapes en cours à suivre sans avoir à regarder la tablette tout en éclairant le verre lors du service pour un parfait cérémonial.



### LA FONCTION SOMMELIER

Un système permettant aux sommeliers de paramétrer eux-mêmes la température du vin.



### LA DÉTECTION 360°

permet une détection optimale des flacons même si celui-ci est mal orienté.



### LA DÉTECTION DE PERCUSSION

donne la possibilité de visualiser le temps d'écoulement restant sur la tablette. Elle optimise également la gestion des stocks et des approvisionnements.

Ces nouveautés rendent la D-Vine ultra intuitive et facile d'utilisation, et offrent ainsi aux professionnels un véritable gain de temps, soit 60% de temps optimisé en comparaison à une D-Vine standard.



*Nous avons développé une innovation qui respecte le vin et permet une expérience gustative optimale, dans les meilleures conditions possibles. Nos clients restaurateurs et hôteliers ont besoin d'un système rapide et efficace pour le service en salle. Cela aura été un vrai défi technologique, car le vin est fragile, et nous avons dû repenser le système pour s'assurer d'un service parfait en 40 secondes tout en garantissant le respect du vin.*

*Après 11 ans de développement et 3 générations de D-Vine, la D-Vine Pro propose un nouveau référentiel en termes de qualité de service et de répétabilité de l'expérience client. Et le plus important : une dégustation fidèle aux attentes de la vigneronne ou du vigneron pour son vin.*



– Thibaut Jarousse

Président et Co-Fondateur de 10-Vins

Rendez-vous le **16 septembre 2021** pour le lancement officiel.

## A propos de D-Vine

---

La société D-Vine est une Wine-Tech française qui révolutionne le marché de la consommation du vin au verre grâce à un concentré de technologie : la D-Vine. Il s'agit du tout premier système doté d'un sommelier connecté qui permet de servir des Grands Vins au verre dans les conditions optimales de dégustation. Cette innovation a déjà conquis plus de 600 hôtels et restaurants (en France et à l'étranger) et séduit 20% des établissements quatre et cinq étoiles à Paris.

Pour en savoir plus : [www.d-vine.pro](http://www.d-vine.pro)