



## dVine annonce le lancement de sa nouvelle offre vin & spiritueux

- Succès du pré-lancement spiritueux
- Marge démultipliée pour les restaurateurs et hôteliers
- Ticket moyen jusqu'à 15% plus élevé pour les clients

**Paris, le 19 janvier 2023 - dVine, leader dans la technologie de dégustation de grands vins au verre et de spiritueux, annonce le lancement de sa nouvelle offre vin et spiritueux pour permettre aux hôteliers et aux restaurateurs de proposer à leurs clients la meilleure expérience de dégustation tout au long des séjours et des repas.**

**Vins & spiritueux, l'offre parfaite pour démultiplier le plaisir des clients et la marge des restaurateurs**

Fort du succès du pré-lancement de son offre spiritueux en novembre dernier, dVine annonce le lancement de son offre vins & spiritueux qui permet aux hôteliers et restaurateurs de proposer une large gamme de vins et spiritueux grands crus servis dans les conditions optimales de dégustation. Grâce à cette nouvelle offre, les partenaires de dVine pourront encore mieux répondre aux attentes de leurs clients sans avoir à effectuer de nouveaux recrutements puisque l'ensemble de l'expérience utilisateur est mise au point par la scale-up nantaise.

**Lancée en novembre 2022, la gamme de spiritueux de dVine rencontre déjà un grand succès**

Après avoir créé un nouveau marché et une nouvelle opportunité de croissance pour les restaurateurs et les hôteliers avec la sublimation des grands crus servis au verre, dVine peut d'ores et déjà annoncer le succès de sa gamme de spiritueux en moins de 3 mois. Grâce à cette nouvelle gamme composée quasi exclusivement de spiritueux made in France, dVine a dépoussiéré l'expérience de dégustation des spiritueux en fin de repas selon les retours unanimes des premiers restaurateurs et hôteliers clients. Cette nouvelle offre répond à un besoin qui était la plupart du temps insatisfait : la disponibilité de digestifs hauts de gamme servis dans des conditions optimales pour la dégustation à la parfaite température et avec l'aération idéale.

**Adeline Kaprielian, directrice de l'Ancienne Auberge à Vonnas (restaurant du chef triplement étoilé Georges Blanc), déclare : « La nouvelle offre des spiritueux dVine permet de moderniser l'image des spiritueux auprès de nos clients. Je suis passée de 10 à 30 ventes en moyenne par semaine ! Les clients adorent, nous le font savoir. »**

Ce succès commercial se convertit en succès opérationnel avec, dans le cas de L'Ancienne Auberge, une marge spiritueux multipliée par 3. Dans le contexte actuel de flambée des coûts de l'énergie, cette marge additionnelle significative peut permettre aux restaurateurs de sauver leurs entreprises tout en créant des commentaires clients très positifs sur les sites de recommandation les plus prescripteurs.

**Thibaut Jarrousse, CEO et cofondateur de dVine**, commente : « Nous sommes ravis de constater le franc succès de notre nouvelle offre de spiritueux. dVine est né d'une intuition forte. Après avoir innové pour la dégustation des grands crus de vin au verre, nous avons senti que les spiritueux représentaient une partie de l'offre hôtellerie – restauration souvent délaissée. Aujourd'hui notre pré-lancement montre que les ventes de spirits sont faibles dans la restauration pour de mauvaises raisons : avec une belle offre, un service de haut niveau et la formation adéquate, le ticket moyen peut bondir de 15% pour certains clients. Nous sommes ravis de contribuer au rayonnement de cette filière et à l'amélioration de l'expérience de dégustation pour les consommateurs. »

**Les 8 spiritueux grands crus disponibles avec dVine**

**4 Whiskies** Monsieur Fernand (ARS Spirits), GWALARN (Celtic Whisky Distillerie), Bellevoye Rouge (Les Bienheureux) et GLANN AR MOR (Celtic Whisky Distillerie) **2 Cognacs** Fins bois Lorignac 2011 et Petite Champagne Saint Germain de Vibrac 2007 (Maison Villevert) **1 Rhum** El Pasador de oro XO (Les Bienheureux) **1 Gin** Automne (Distillerie du Viaduc)