

## **DUO, un nouveau distributeur de vin au verre made in Touraine !**



Pratique et intuitif, ce nouveau distributeur de vin au verre maintient deux bouteilles à une température idéale de dégustation (réglage de 6 à 18°). En appuyant sur le bouton, le vin coule pour une dose paramétrable, la bouteille est alors inerte grâce à l'injection d'un gaz neutre, l'Argon alimentaire. La conservation peut aller jusqu'à 5 semaines. Le changement de la bouteille est ultra facile grâce au mouvement de levier naturel ainsi que par le système ingénieux de fixation des bouteilles. Sobre et élégant, ce distributeur avec son cylindre de gaz intégré sous la machine, s'insère facilement sur le comptoir du bar, directement dans le restaurant ou dans la maison d'un particulier.

### **Innovant et pratique**

Le Duo répond à une demande d'un produit plus compact alliant simplicité d'utilisation et performance technique pour un tarif accessible. L'expérience de la distribution du vin au verre high-tech de Digby permet de proposer une machine innovante sur un marché intermédiaire. Le service du vin au verre est en pleine expansion, une source de marge et de développement pour le restaurateur et une demande du consommateur français qui aime découvrir de nouveaux

vignobles et s'offrir un voyage sensoriel lors de ses repas.

Disponible sur le marché en février 2020 à l'orée de la crise Covid, la commercialisation du Duo démarre réellement au printemps 2021. Néanmoins de nombreux distributeurs ont déjà trouvé acquéreurs. L'offre de location de 48 mois s'adapte parfaitement à la problématique de la conjoncture actuelle des établissements professionnels qui souhaitent développer la vente au verre. Le Duo a séduit aussi de nombreux épicuriens confinés à la maison, idéal pour déguster en toute tranquillité et à une parfaite température, un bon millésime de blanc et une cuvée exceptionnelle de rouge, sans en gâcher car la bouteille se garde 35 jours. La livraison rapide et l'installation facile sont des atouts supplémentaires pour les particuliers.

### **Made in Loire Valley**

Situé en Touraine, Digby a un savoir-faire unique qui lui permet de gérer de la création à la réalisation. La volonté est de travailler exclusivement avec des prestataires de la région Centre Val de Loire « *Nous avons choisi des matériaux nobles, robustes et de qualité, un 100% made in France* » précise M. Sepchat, le président de cet établissement. De plus, l'ensemble des tests avant chaque installation sont effectués par les équipes dans les locaux de Parçay-Meslay ainsi que le SAV, cette proximité est appréciée dans le secteur CHR.

Expert en distributeur digital, la gamme actuelle des machines de vin au verre libre-service de Digby se développe particulièrement en hôtellerie, comme par exemple à l'hôtel YOU à Deauville ou Les 7 fontaines à Tournus (71), en résidences de vacances et également dans les secteurs viticoles comme, Château la Fleur Morange et Château Montlabert à Saint-Emilion ou encore la Maison des vins de Bourgueil, Chambord, Saint-Estèphe...

[www.digby-sense.com](http://www.digby-sense.com)

Des photos disponibles sur le lien suivant <http://www.sophiemanuel.com/?DUO-un-nouveau-distributeur-de-vin> (en bas de l'article)

### **Infos pratiques**

Duo, distributeur 2 bouteilles :

Caractéristique : 30 cm L x 35 cm P X 71 cm H, 27 kg,

Prix : 2 250 € HT ou location sur 48 mois option d'achat comprise pour  
59 € HT mensuel

Start-up Digby

Création : 15 mars 2010 au nom de Vinomatic puis devient Digby en 2015

Statut : SAS de 1 290 000 €, équipe de 7 personnes

Siège : ZI de Martigny 37210 Parçay-Meslay