



dVine étend son offre et annonce le lancement de sa gamme de spiritueux

Paris, le 7 novembre 2022 - dVine, leader dans la technologie de dégustation de grands vins au verre, annonce le lancement de sa nouvelle gamme de spiritueux composée de whiskies et de Cognac made in France et de rhum.

L'assistant sommelier connecté dVine désormais au service de la dégustation de spiritueux quasi exclusivement distillés en France

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 annonce aujourd'hui l'extension de son offre et le lancement de sa gamme de spiritueux. Grâce à son assistant sommelier connecté récompensé par 2 prix au CES de Las Vegas et fruit de 5 ans de R&D, dVine sublime les spiritueux et vins grands crus servis au verre. Les vins servis avec dVine sont ainsi perçus jusqu'à 50% meilleurs et 3 fois plus chers par rapport

à une expérience avec une bouteille classique^{1*}. Ces performances permettent aux clients de vivre une expérience d'exception et aux hôtels et restaurants de réaliser au minimum 30% de chiffre d'affaires supplémentaire et une marge supérieure aux bouteilles classiques.

Thibaut Jarrousse, CEO et cofondateur de dVine, détaille la nouvelle ambition du groupe : « *Nous cherchons perpétuellement à proposer des innovations qui permettent aux hôtels et restaurants de créer plus de valeur ajoutée avec une expérience incomparable de dégustation. C'est dans cette perspective que nous avons interrogé nos meilleurs clients sur le sujet des spiritueux. A établissement comparable en taille et positionnement les ventes de spiritueux varient de 1 à 10, ce qui veut dire que cette opportunité est clairement sous-estimée en CHR, notamment à cause d'un déficit de connaissance et d'offre sur les spiritueux. Et dVine répond justement à ces contraintes grâce à sa nouvelle offre.* »

7 spiritueux grands crus disponibles dès aujourd'hui pour les clients des 1200 hôtels et restaurants partenaires de dVine

Situé à Nantes, dVine a toujours eu à cœur de s'appuyer sur la technologie et le savoir-faire made in France pour révolutionner le marché du vin et désormais des spiritueux. La dVine Pro est conçue grâce à des pièces techniques nécessitant une expertise pointue conçues dans les régions françaises. Pour les partenariats fondateurs sur la gamme spiritueux, dVine a suivi la même stratégie – mettre en lumière des breuvages quasi exclusivement distillés en France :

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) et

1 Rhum : El Pasador de oro XO (Les Bienheureux)

Fort de son expérience en France et de son expertise de la sublimation de grands vins, dVine compte aujourd'hui démultiplier sa croissance en s'appuyant sur les spiritueux et sur l'international. L'assistant sommelier connecté dVine est aujourd'hui commercialisé à Londres (Royaume-Uni), Zurich (Suisse) et Düsseldorf (Allemagne). Grâce à l'implantation internationale de ses clients historiques comme Club Med ou Sofitel, dVine possède une connaissance incomparable des goûts et habitudes de consommation dans le monde. Ces 3 premiers pays ont été sélectionnés pour leur potentiel et la forte demande déjà exprimée par les acteurs locaux qui voient dans la winetech française une opportunité unique de démultiplier leur chiffre d'affaires et leur rentabilité.

¹

Blind-tasting réalisé auprès de 6 experts du secteur sous contrôle d'huissiers