

D-Vine,

offrir l'expérience des plus grands hôtels et restaurants, à la maison

Deux ans après son lancement sur le marché de l'hôtellerie restauration, la D-Vine équipe déjà près de 400 établissements en France. Ces hôtels et restaurants proposent une expérience de dégustation unique à leurs clients. Aujourd'hui, grâce à la D-Vine, également en vente auprès des particuliers, chacun peut transformer son intérieur en véritable bar à vin.

La D-Vine est le tout premier sommelier connecté qui permet de servir des Grands Vins au verre, aéré l'équivalent de 3 heures de carafage et à la bonne température, le tout en moins d'une minute. **Une sélection, validée par Laurent Derhé Meilleur Ouvrier de France Sommelier**, composée de plus de 60 références, allant jusqu'aux Grands Crus, est disponible.

Depuis 2017, 10-Vins équipe avec sa solution, des hôtels et restaurants en France et à l'international. Aujourd'hui, **près de 400 établissements**, dont 20% des 4 et 5 étoiles parisiens disposent de la D-Vine. Très simple d'utilisation et sans engagement, elle permet aux établissements équipés



de **développer leur chiffre d'affaire et leur image de marque** grâce à un large choix de Grands Vins au verre et une qualité de service irréprochable. Un véritable bras droit du sommelier !

Aujourd'hui, 10-Vins souhaite faire bénéficier ses clients particuliers d'une véritable **expérience professionnelle**. Avec la D-Vine, **transformez votre appartement ou votre maison, en véritable bar à vin !** Sélection pointue pour épater vos amis, carte des vins personnalisée et même formation œnologique, rien n'est laissé au hasard pour que l'expérience soit complète.

Car si les restaurants ou les hôtels sont les meilleurs ambassadeurs de la D-Vine, les clients sont nombreux à souhaiter pouvoir revivre cette expérience une fois de retour à la maison. L'entreprise nantaise a donc pensé à tout...

Embarquement immédiat au cœur des terroirs viticoles du monde

A l'occasion de l'internationalisation de la carte des vins, 10-Vins lance une opération spéciale Vins du Monde qui sera déployée tant auprès des professionnels que des particuliers. De mars à juin, des références des quatre coins du monde seront à découvrir à travers un jeu concours et une **Master Class inédite** animée par un Meilleur Ouvrier de France Sommelier. Alors, prêt à décoller ?

Ces nouvelles références seront mises à l'honneur à travers une carte des vins aux couleurs de l'opération Vins du Monde, que les particuliers pourront recevoir avec un coffret en bois, composé de ces 6 nouveaux vins. Chaque client particulier pourra ainsi proposer **sa propre carte des vins** à ses invités.

10-Vins organise également sa toute première Master Class, à destination des établissements équipés de la D-Vine mais aussi de quelques clients particuliers privilégiés... Une **formation œnologique** inédite sur les Vins du Monde animée par Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 26 mars, date de la formation, qui aura lieu à l'Hôtel Vernet **** à Paris.

Enfin, pour que le dépaysement soit complet, 10-Vins propose à ses clients un jeu concours exclusif pour tenter de remporter un **voyage au Portugal pour deux personnes**. Pour participer, les clients, particuliers et professionnels, recevront un passeport D-Vine qu'ils devront compléter avec les puces des flacons des Vins du Monde. Rendez-vous le 15 juin 2019 pour le tirage au sort.



POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.10-vins.com/coffret-vins-du-monde
www.formation-vins-du-monde.eventbrite.fr

CONTACTS PRESSE

Julia Jonchère
julia.jonchere@10-vins.com
02 51 86 10 58

Alice Jamet
alice.jamet@10-vins.com
02 51 86 10 58