



Nantes, le 7 mars 2017

10-VINS PASSE À L'OFFENSIVE DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ET RENOUVÈLE LE CONCEPT DE BAR À VINS

L'avenir du vin est dans le verre. La start-up nantaise 10-Vins l'a bien compris et développe une offre professionnelle adaptée aux besoins du secteur de l'hôtellerie-restauration avec sa D-Vine, premier sommelier connecté dédié à la dégustation du vin au verre.



SUBLIMER L'EXPÉRIENCE CLIENTÈLE

A l'heure où les solutions connectées offrent de sublimer le vin affluent, **10-Vins se démarque avec un produit unique mêlant épicurisme et technologie innovante**. Simple d'utilisation, le sommelier connecté « *made in France* » fonctionne avec des flacons WIT de 10cl de vin, soit l'équivalent d'un verre. Grâce à la puce RFID fixée sur chacun de ces flacons, la D-Vine reconnaît de quel vin il s'agit, puis l'aère et adapte la température de service, le tout en moins d'une minute. Capitalisant sur le succès de la machine auprès du grand public, 10-Vins ambitionne aujourd'hui de s'imposer également auprès d'une clientèle professionnelle de l'hôtellerie-restauration.

Au-delà de l'innovation du procédé qui fascine et réinvente le concept de bar à vins, la start-up offre une nouvelle expérience clientèle. Dans les restaurants, espaces lounge ou bars d'hôtels, la D-Vine s'intègre parfaitement selon l'environnement et devient un véritable atout déco qui attire l'œil et la curiosité. **Alliant design épuré et technologie de pointe, la D-Vine assure une dégustation sublimée, un service « à la française » digne des meilleures tables**. L'opportunité, pour le personnel, de se consacrer pleinement au client et à son accueil.

Côté business, la variété des vins – une trentaine de références soigneusement sélectionnées par l'œnologue de 10-Vins – permet des ventes additionnelles et **une augmentation moyenne de 30% du chiffre d'affaires du bar de l'établissement**. L'autre avantage concurrentiel réside dans le concept attractif de la D-Vine, qui contribue à l'image haut-de-gamme de l'établissement, en phase avec les tendances actuelles de consommation. Choisir 10-Vins, c'est prendre le parti d'innover pour se différencier et apporter une offre de service originale à une clientèle toujours en quête de nouvelles expériences.

ACCÉLÉRER SON IMPLANTATION EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Près de 25 hôtels étoilés en Île-de-France, Loire-Atlantique et à Singapour, s'octroient d'ores-et-déjà les services de 10-Vins et de son sommelier connecté. Pour faire de son écosystème BtoB un de ses leviers de croissance, **la start-up ambitieuse d'atteindre les 150 établissements d'ici juin 2017**, s'appuyant sur une équipe dédiée de 5 commerciaux. Des ambitions à la hauteur du potentiel international de séduction de la D-Vine, le vin étant profondément empreint dans l'imagerie de la France à travers le monde.

La machine a par exemple été déployée dans des chambres de l'hôtel cinq étoiles Nolinski, à Paris, près de la place de l'Opéra, mettant ainsi à disposition des clients un concept de self-service original qui s'intègre parfaitement à l'ambiance unique de l'hôtel. « *Nous avons équipé nos deux plus grandes suites avec la D-Vine et l'appareil rencontre un succès incroyable, notamment auprès de nos clients étrangers. Ils sont fascinés par la facilité d'usage : la machine reconnaît, grâce à une puce sur le tube en verre, de quel vin il s'agit et adapte la température de service automatiquement* », indique Emmanuel Sauvage, Directeur Hôtel Nolinski Paris.

« *Dans 90% des ventes, les clients assistaient avec nous, devant la D-Vine, à la préparation de leur commande. La totalité d'entre eux étaient en extase devant le processus et intéressés par l'innovation du procédé. Nous sommes ravis de cette acquisition, cela nous a permis de faire des ventes additionnelles* », ajoute Charles Salaud, propriétaire du Domaine Le Martinet.

L'offre professionnelle de 10-Vins comprend :



- Une D-Vine
- Un support 20 flacons ou 3 supports 6 flacons
- L'installation de la machine
- La formation du personnel
- L'accès à la gamme BtoB (tarifs préférentiels dégressifs)
- La mise à disposition de visuels personnalisés (carte des vins, chevalets...)
- L'accès à la plateforme en ligne BtoB pour commandes flacons
- Le paiement à 30 jours
- Le service d'assistance en ligne via le chat (10h-18h du lundi au vendredi)
- Le SAV Premium

CONTACT PRESSE



OXYGEN
Julie Ben
02 72 88 12 79
julieb@oxygen-rp.com

