



PRODUITS & ÉQUIPEMENTS



La D-Vine : le service du vin au verre

Proposer des grands crus à vos clients sans ouvrir de bouteille, avec un service digne d'un vrai sommelier, c'est désormais possible avec l'appareil D-Vine. Celui-ci peut être particulièrement intéressant pour les hôteliers qui souhaitent offrir à leurs clients une gamme de vins au verre, mais ont une demande peu élevée. L'hôtelier peut louer (à partir de 79 €/mois HT sans engagement) ou acheter (990 € HT) la machine, puis commander des flacons de 100 ml - l'équivalent d'un verre de vin - parmi une sélection d'une quarantaine de références allant des incontournables à des vins moins connus (frais de port offerts à partir de 48 flacons, avec possibilité de les panacher). Il lui suffit d'insérer le flacon dans la machine qui, grâce à une puce, programme la température et l'aération, et fait couler le vin dans le verre. Entre chaque utilisation, un cycle de rinçage doit être lancé pour nettoyer le circuit. Cette machine peut également être mise à la disposition des clients de suites ou au bar. Le prix moyen des flacons est de 4 € (vins entre 2 et 16 €). ■



www.10-vins.com/fr/d-vine