



Servez
des Grands Vins au Verre
en toute simplicité,
sans perte ni investissement.





Dynamisez votre activité et proposez à vos clients des vins au verre de grande qualité parfaitement servis grâce à la D-Vine, la première machine de dégustation qui aère et met à température le vin des flacons D-Vine en moins d'une minute. Avec son écran intégré, sa prise en main intuitive et son service ultra-rapide, le service D-Vine devient un jeu d'enfant pour vos clients et vos équipes.


Née en 2016 après quatre années de R&D, la D-Vine est un concentré de technologie made in France qui a reçu près de **20 distinctions (dont 2 au CES de Las Vegas) et 1 200 couvertures presse**. Plusieurs centaines d'établissements l'ont déjà adoptée en France, au Royaume-Uni, à Singapour et en Chine. Forte de son expérience et de sa relation de proximité avec ses vignerons partenaires, l'entreprise continue d'innover et propose depuis novembre 2018 une version connectée dédiée à l'hôtellerie et à la restauration.

La D-Vine Connect permet non seulement de servir un verre de vin dans les conditions parfaites mais aussi d'enrichir l'expérience client autour de la dégustation et de **faciliter la gestion** de votre offre de vin au verre. Elle offre également **une animation en salle** et **créé l'émulation** auprès des amateurs de vin qui pourront découvrir sur l'écran l'histoire de chaque vin.

Avec la D-Vine, développez votre image et votre chiffre d'affaires



UNE QUALITÉ DE SERVICE INCOMPARABLE QUI DÉVELOPPE VOTRE CA



La qualité de vos services est aujourd'hui un levier essentiel pour dynamiser et augmenter votre CA. Répondez aux exigences de qualité de vos clients en proposant une dégustation parfaite mais aussi un accès à l'histoire de chaque vin. Le résultat : **une augmentation de 20 à 50 %** sur les ventes de vin au verre.



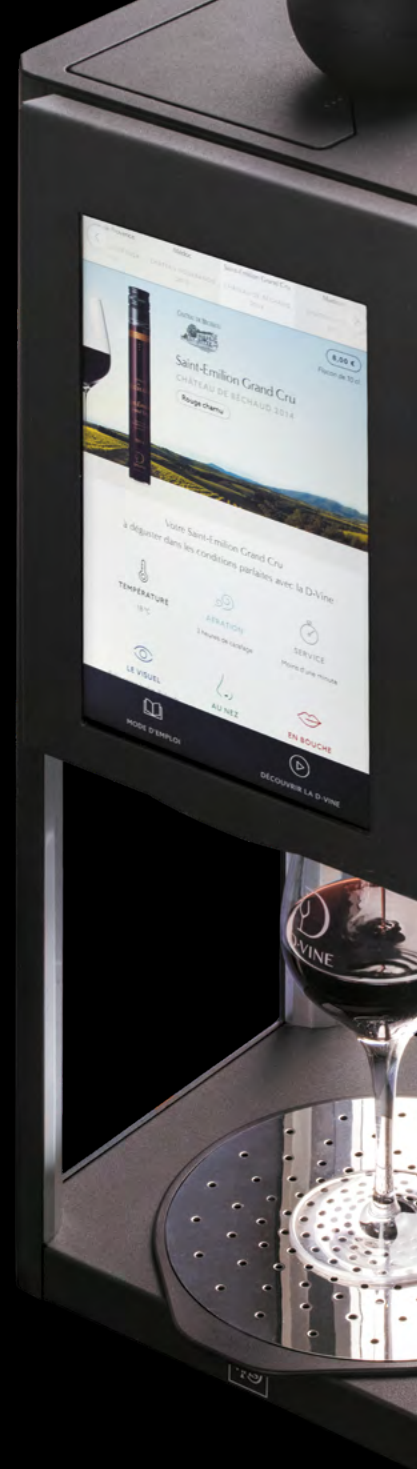
UNE GESTION EFFICACE DE VOTRE OFFRE DE VIN AU VERRE

Avec la D-Vine Connect vous bénéficiez d'un **rapport détaillé de vos performances commerciales**. Vous gérez ainsi facilement vos stocks et vos commandes et profitez d'un aperçu rapide de votre CA généré tous les mois grâce à la D-Vine.



PLUS DE 50 RÉFÉRENCES ALLANT JUSQU'AUX GRANDS CRUS CLASSÉS

Notre œnologue conçoit une carte des vins où l'on retrouve à la fois l'immense richesse d'une belle cave et une sélection de beaux produits, respectueuse de la terre et des hommes. Notre carte est composée de plus de **50 références** dont un Corton-Charlemagne Grand Cru ou encore un Pessac-Leognan Château Carbonnieux...

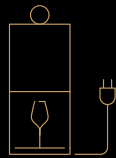


Une offre adaptée à vos besoins



AUCUN RISQUE DE PERTE DE VIN

Ouvrir des bouteilles quand il y a peu de débit est souvent synonyme de perte. Grâce à la D-Vine, profitez de notre format flacon pour ne servir qu'un verre. Composés de verre et d'aluminium, les flacons D-Vine sont **100 % recyclables**, comme une bouteille de vin classique. La conservation est garantie 3 ans.



SIMPLE ET SANS CONTRAINTE

Avec son **pas à pas intuitif**, la D-Vine Connect s'utilise facilement par vos clients ou vos équipes. C'est une solution naturelle, sans gaz, qui ne nécessite aucune compétence particulière sur le vin et ne requiert aucuns travaux pour l'installation, une seule prise suffit.



UNE OFFRE SANS ENGAGEMENT ET UN SUIVI PERSONNALISÉ

L'entreprise D-Vine s'adapte à vos besoins et vous propose 3 offres : **leasing, achat ou location sans engagement**. Vous bénéficiez également d'un système de **coaching et de formation** pour accompagner vos équipes au quotidien. En cas de panne, des experts techniques sont à votre disposition et nous vous envoyons si besoin une machine de remplacement sous 48h.



RESTAURANT



HONESTY BAR



BAR



SUITE

« La D-Vine est une machine avant-gardiste qui offre la promesse d'une dégustation parfaite. Elle met en valeur le travail des vignerons et souligne le potentiel aromatique des vins en les servant dans les conditions idéales. Pour moi, chaque vin servi avec la D-Vine est sublimé, en toute simplicité. »



Laurent Derhé

Meilleur Ouvrier de France Sommelier

« Je sélectionne les vins en mettant une attention toute particulière sur la qualité et la singularité de chaque appellation. Approuvée par Laurent Derhé, la carte des vins est représentative de la grande diversité des terroirs viticoles. »



Béatrice Dominé

Œnologue D-Vine

Nos représentants commerciaux se tiennent à votre disposition
pour vous présenter notre solution professionnelle :



02 51 86 10 58



CONTACT@10-VINS.COM



WWW.D-VINE.PRO



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.