



## Comment gagner de l'argent avec le vin au verre ?

Un mode de consommation solutionné par 10-Vins.



Plébiscitée par les clients, la consommation de vin au verre ne trouve pourtant pas de véritable adéquation avec l'offre présente dans les hôtels et restaurants. Aujourd'hui, 10-Vins révolutionne ce mode de consommation et répond à la demande grâce à la D-Vine. Une solution gagnante qui permet d'augmenter le chiffre d'affaires et la marge nette des établissements équipés.

Le marché de l'hôtellerie restauration fait face à une tendance de consommation actuelle bien spécifique. Les clients aspirent à consommer moins mais mieux et favorisent ainsi le vin au verre qui représente 70% de la demande. Or, cette dernière ne trouve pas de véritable adéquation avec l'offre présente dans les hôtels et restaurants puisque seulement 5 à 10% du vin à la carte est proposé au verre. Si ce mode de consommation n'est pas favorisé par les hôtels et restaurants, c'est parce qu'il représente souvent un risque de perte trop important. 10-Vins propose ainsi à ses clients de changer leur regard sur les ventes de vin au verre grâce à la D-Vine.

**Un hôtel 5 étoiles de la région Auvergne-Rhône-Alpes, équipé depuis près de 4 mois avec la D-Vine, vend environ 286 flacons par mois. Il réalise un chiffre d'affaires moyen de 3 934,29 € par mois et une marge moyenne mensuelle de 2 338,13 €.**

La solution offerte par la D-Vine permet de proposer des Grands Vins au verre parmi une large sélection, dans les conditions parfaites de température et d'aération, le tout sans aucun risque de perte. Deux répercussions majeures sont alors observables chez les établissements équipés. La D-Vine permet d'augmenter le chiffre d'affaires avec une hausse moyenne de 20% des ventes de vin au verre. Elle permet également une amélioration de la marge globale grâce à une montée en gamme des références proposées. C'est ainsi entre 50 et 100% de marge supplémentaire que les établissements réalisent par verre.

Fort d'une croissance mensuelle de 20%, 10-Vins a augmenté le chiffre d'affaires de près de 300 hôtels et restaurants. A Paris, la D-Vine est notamment présente dans 15% des établissements 4 et 5 étoiles. Une solution gagnante pour ces établissements dont certains vendent jusqu'à 800 flacons par mois.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : [www.10-vins.com/pro](http://www.10-vins.com/pro)

“  
*Il est fort agréable de travailler avec D-Vine car cela évite d'ouvrir une bouteille, de devoir la conserver plusieurs jours et parfois perdre la bouteille entière causé par l'incorporation d'air et qui, de ce fait, évente le vin. Tandis qu'avec D-Vine, je n'ai plus ce problème de conservation et moins de remarques de la part de mes clients. Depuis notre collaboration, il y a maintenant 4 mois, nous avons triplé nos ventes de vin au verre et nos clients repartent satisfaits.*

”  
**Angélique Arnaud**  
Maître d'Hôtel au Mas des Romarins

### 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