



D-Vine lance « Wine Barista »

une marque de vins au verre dédiée
aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration
pour booster leur vente à emporter.



Face aux enjeux auxquels sont confrontés les acteurs de l'hôtellerie et de la restauration, D-Vine, entreprise française spécialiste du vin au verre se réinvente en développant des solutions innovantes à travers le lancement de sa marque Wine Barista dédiée aux professionnels du secteur CHR. Une véritable solution en plein boom de la vente à emporter qui permet aux professionnels de la restauration et aux traiteurs d'enrichir leurs offres avec une vingtaine de références de vins dans des flacons individuels. Un concept idéal pour tous les consommateurs de vin au verre soucieux de profiter des accords mets et vins comme au restaurant.

Wine Barista, une solution pour relever le défi de la vente à emporter



Petites bouteilles, grands terroirs... Wine Barista c'est une sélection réalisée par **Béatrice Dominé**, Œnologue chez D-Vine et **Laurent Derhé**, Meilleur Ouvrier de France Sommelier. Un panel de vins pouvant être associés à un éventail de plats et mis à la carte de tous les commerces de bouche. Derrière ces élégantes petites bouteilles, on retrouve **l'entreprise Nantaise D-Vine**, passée maîtresse dans l'art de servir le vin au verre et qui a équipé ces jolis flacons d'une étiquette NFC.



Le lancement de Wine Barista c'est la promesse pour les professionnels du secteur :

- De développer et d'étoffer leurs offres grâce à une gamme de vins d'excellence destinée à être consommée au verre et à une carte des vins désormais adaptée à la vente à emporter ainsi qu'à la livraison à domicile.
- De répondre aux attentes des consommateurs à qui le format 75 cl ne correspond plus, en effet le vin au verre représente aujourd'hui 80 % de la demande alors que seulement 20 % de l'offre est disponible au verre*.
- D'augmenter le panier moyen des restaurateurs et leur chiffre d'affaires grâce aux ventes additionnelles, un enjeu rendu encore plus aigu par le contexte de crise.

Toujours appelés à se réinventer, les professionnels de la restauration rivalisent de créativité pour tenter d'enchanter nos repas, jour après jour, perfectionnant les menus et les techniques afin que notre expérience soit la plus agréable possible. Ils vont pouvoir compter sur le soutien de Wine Barista pour innover, hors les murs.

*- Thibaut Jarrousse, Président
et Co-Fondateur de D-Vine*

Une marque engagée aux côtés des viticulteurs et attentive à son empreinte environnementale

Soucieuse de proposer un concept original et responsable, D-Vine a choisi de concevoir, pour sa nouvelle marque Wine Barista, un contenant **100 % recyclable** et capable de conserver le vin jusqu'à **3 ans** grâce à un flacon unique de 10 cl. Cette technologie permet une ouverture unique et individuelle par une capsule à vis brevetée qui évite le gaspillage. Ainsi, les risques de perte sont supprimés et la maîtrise des stocks est optimisée grâce au format flacon.

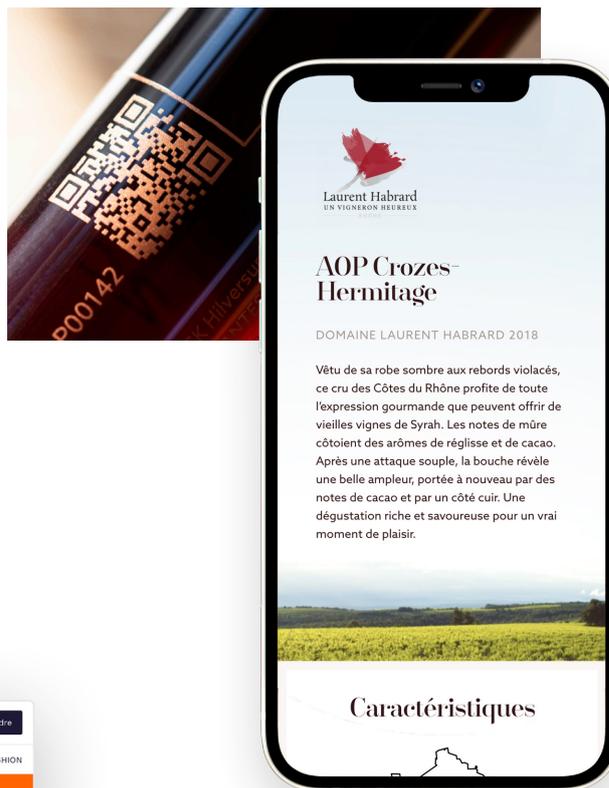
Chaque vin contenu dans les flacons représente le travail rigoureux de l'ensemble des viticulteurs partenaires français qui produisent des vins de qualité. C'est pourquoi, Wine Barista propose une sélection issue de terroirs responsables et d'une **vingtaine de références** minutieusement sélectionnées par le **Meilleur Ouvrier de France sommelier Laurent Derhé**.



De la table au digital

Grâce à un **QR Code** les consommateurs accèdent à toutes les informations sur les origines du vin à déguster, celle de son producteur ainsi que de multiples conseils sur les accords mets et vins. Une initiative réussie pour se sentir comme au restaurant.

Wine Barista sera le partenaire de table idéal en un tour de « vin » !



Une offre dédiée aux professionnels à découvrir en ligne

L'ensemble des références de la marque Wine Barista est disponible sur la plateforme fr.ankorstore.com afin que la clientèle professionnelle puisse facilement effectuer des commandes en fonction de leurs besoins.

* La consommation de vin dans les établissements CHR, Étude comportementale C10, Symbial Panel Opinea, Mai 2013

CONTACTS PRESSE

actifin

Jenna Driff

jdriff@actifin.fr
07 60 26 28 88

Chloé Lapeyre

clapeyre@actifin.fr
06 07 40 41 48