



D-Vine monte en gamme et s'associe aux grands acteurs du vin

Fort d'un savoir-faire jusqu'à présent inégalé, la Wine Tech française D-Vine, ambassadrice du vin au verre poursuit son développement et s'affirme en tant que « référence » auprès de grands domaines viticoles et des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie.

Une stratégie qui lui permet d'étoffer son offre en proposant des vins d'exception et d'intégrer les cartes de prestigieux établissements souhaitant se munir de la meilleure des technologies : la D-Vine Pro fabriquée en France et dotée d'un sommelier connecté.

De nouveaux grands domaines au cœur de la stratégie commerciale D-Vine

Si D-Vine compte aujourd'hui un peu plus de 80 références de qualité à la carte, c'est grâce au minutieux travail de Béatrice Dominé, Œnologue chez D-Vine et de Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, qui ont sillonné l'hexagone pour présenter une sélection éclectique de grands crus. Ces très belles cuvées ont pour dénominateur commun le souhait de répondre aux exigences de qualité et d'excellence. C'est la raison pour laquelle ces nouvelles références intégreront progressivement la carte D-Vine à partir de juillet pour les premières, afin d'enrichir son offre et séduire de nouveaux établissements en quête d'exception :



COS D'ESTOURNEL

Château Cos d'Estournel

MINUTY

Château Minuty

Château
Branair - Ducru

Château Branair-Ducru

DOMAINE DE CHEVALIER
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Domaine de Chevalier

CHATEAU NENIN
POMEROL

Château Nénin



CHATEAU
Kirwan

Château Kirwan



CHATEAU
FLEUR CARDINALE

Château Fleur Cardinale

La carte D-Vine, étoffée de références hauts de gamme témoigne d'une relation de confiance et reflète le succès d'un service de qualité. Ces nouveaux grands domaines confient ainsi leurs meilleures cuvées à l'expertise technologique D-Vine. Tout au long du processus les viticulteurs sont accompagnés jusqu'à la dernière étape de conception : la mise en bouteille.

Un savoir-faire signé Thierry Bergeon à l'origine des innovants systèmes d'enflaconnage D-Vine. C'est grâce à un service complet que l'entreprise parvient aujourd'hui à développer un véritable réseau de producteurs.

“

Si j'ai choisi de présenter mes vins par D-Vine, c'est tout d'abord pour le sérieux de l'équipe et du travail de reconditionnement qui est techniquement impeccable. Le produit est respecté par la D-Vine et surtout servi à bonne température, ce qui est précieux même pour les rouges. L'idée de rendre accessible nos vins à un public qui n'aurait pas particulièrement choisi nos marques me semble important, c'est également une manière de démocratiser nos Châteaux. Le choix de peu de références par appellation ou pays mais choisies avec soin me paraît également primordial afin de guider le consommateur.

”



Claire Villars Lurton

“

Ce qui m'intéresse dans le projet D-Vine c'est l'aspect pluridimensionnel de l'idée ou autrement dit la prise en compte de la satisfaction de tous les intervenants (incluant le vin) dans cette entreprise : le consommateur, le produit, nos clients communs, hôtels et restaurants. Ainsi que les partenaires, fournisseurs ou vignerons, à qui l'on offre la possibilité de gagner une nouvelle catégorie de clientèle dans un créneau qui n'existait pas forcément avant et surtout d'avoir accès à un certain nombre de data tant au niveau de la couverture géographique que du profil des vins consommés. Le croisement de ses données me permettra d'affiner mon offre. Avec nos 4 domaines j'y suis très sensible.

”

Charles Thomas

Directeur Commercial, Château Cos d'Estournel



D-Vine intègre l'incubateur Bernard Magrez

Personnalité inspirante et reconnu dans le domaine du vin, Bernard Magrez a récemment dévoilé la première promotion de son incubateur dédié au vin et dont D-Vine compte parmi les membres, triés sur le volet. Une nouvelle opportunité pour D-Vine de collaborer avec Bernard Magrez propriétaire du domaine **Château Pape Clément, dont le Grand Cru figure sur la carte de D-Vine depuis janvier 2021** : Pessac-Léognan Château Pape Clément Grand Cru Classé de Graves 2016.

L'incubateur Bernard Magrez, constitue une nouvelle étape fondamentale pour la société nantaise qui lui permet d'intégrer un programme d'aide au développement et de s'implanter durablement autour de valeurs fortes pour continuer sa route vers le chemin des vignes et du succès.





D-Vine : à la conquête de nouveaux établissements étoilés

Symbole d'excellence l'enrichissement de l'offre D-Vine, composée de références haut de gamme, permet à l'entreprise nantaise de pousser les portes de nouveaux établissements emblématiques, séduits par la technologie de pointe D-Vine qui sublime le service du vin au verre. C'est pourquoi, les clients qui souhaitent allier saveur et plaisir pourront déguster du vin, servi dans des conditions optimales d'aération et à bonne température, au sein de cadres uniques **comme l'hôtel Le Martinez, l'hôtel restaurant l'Atelier Alexandre Bousquet, le restaurant Le Musigny, Le Manoir de la Régate... De grands noms qui rejoignent les 1000 hôtels et restaurants, clients D-Vine et Wine Barista.**

Cette montée en gamme est un véritable levier de développement qui permet à la société D-Vine de renforcer son positionnement au sein des palaces et des plus beaux restaurants étoilés.

A propos de D-Vine

La société D-Vine est une Wine-Tech française qui révolutionne le marché de la consommation du vin au verre grâce à un concentré de technologie : la D-Vine. Il s'agit du tout premier système doté d'un sommelier connecté qui permet de servir des Grands Vins au verre dans les conditions optimales de dégustation. Cette innovation a déjà conquis plus de 600 hôtels et restaurants (en France et à l'étranger) et séduit 20% des établissements quatre et cinq étoiles à Paris.

Pour en savoir plus : www.d-vine.pro

CONTACTS PRESSE

actifin

Jenna Driff

jdriff@actifin.fr
07 60 26 28 88

Chloé Lapeyre

clapeyre@actifin.fr
06 07 40 41 48