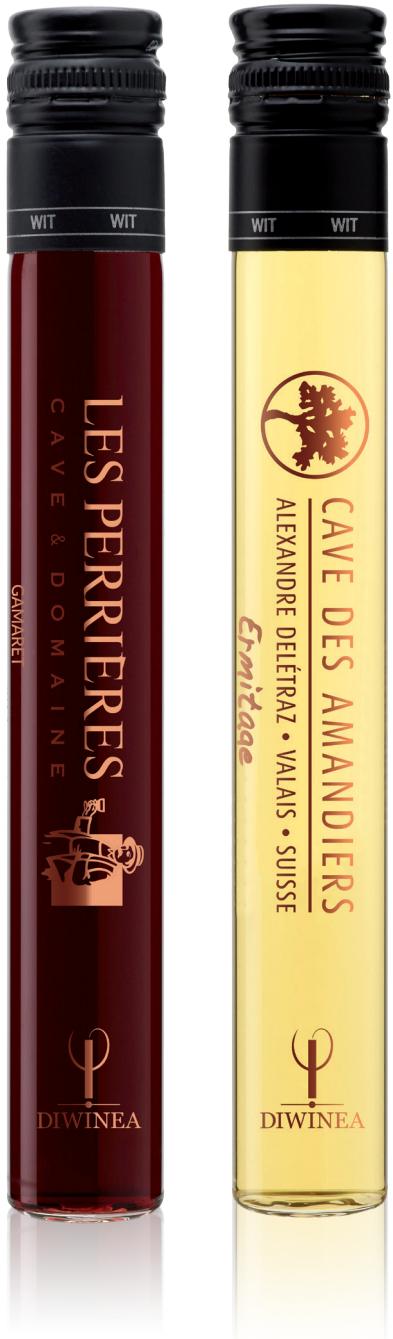


DOSSIER DE PRESSE



*Le meilleur du vin suisse
est maintenant à portée de verre !*



L'innovation

Diwinea, avec son tout nouveau concept de vin au verre en flacon de 1dl, propose de savourer le vin autrement.

Il est dorénavant possible d'apprécier un grand cru sans ouvrir de bouteille et de profiter pleinement des joies de la dégustation.

Plus besoin d'attendre la grande occasion, le dîner entre amis ou la sortie au restaurant pour se faire plaisir.

Désormais, à chaque envie son flacon !

*“ Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin,
il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier ”*

Oscar Wilde



L'idée du vin au verre

Tout a débuté un soir d'été, après une journée de travail bien remplie, dans un bar à vin genevois. Le serveur proposait le vin du jour à tous ses clients, un «petit bijoux d'Espagne» selon lui. Désirant savourer un bon vin de chez nous, nous lui demandions quel vin suisse pouvait-il nous conseiller :

« Désolé, nous n'avons pas de vin suisse dans notre cave »

De sa réponse, Diwinea était née...Sa vocation : démocratiser le meilleur du vin suisse.

Après étude, il est apparu qu'une partie des consommateurs ne connaissait pas réellement le vin suisse et le considérait d'un rapport qualité prix moins intéressant que ses concurrents français, espagnols ou italiens.

Dès lors, ils ne se risquaient pas à le découvrir et consommaient principalement des appellations étrangères réputées.

Alors comment découvrir facilement de nouveaux vins ? Comment déguster de grands crus suisses autrement qu'en bouteille ?

Notre solution : le flacon de 1dl.

Cette innovation permet de lever l'ensemble des freins listés ci-dessus : Acte d'achat facilité car peu onéreux, dégustation et découverte d'un grand nombre de vins, possibilité de goûter au verre avant d'acheter en bouteille...

Grâce au flacon Diwinea, les meilleures caves du pays sont désormais accessibles !

Terroir & Innovation : un cru d'exception

Le vin 100% suisse



Notre philosophie est de proposer exclusivement des vins suisses. Cela nous permet d'établir des relations durables et de confiance avec les vignerons indépendants - gage de qualité et de savoir-faire – et d'avoir accès aux meilleures caves du pays.

Nous sélectionnons ensuite des vins reconnus pour leur qualité, récompensés dans différents concours et qui possèdent une particularité propre. Arrivés à leur apogée après avoir vieilli dans de parfaites conditions en fût ou en bouteille, ce sont des millésimes prêts à être dégustés en flacon.

La technologie



Notre partenaire, la société WIT, a développé une technique innovante de conditionnement qui permet de reconditionner le vin en bouteille dans des flacons de 1dl sous atmosphère inerte afin qu'il ne subisse aucune dégradation organoleptique.

Une fois encapsulé, le flacon garantit alors une parfaite étanchéité dans le temps, assurant une excellente protection des vins, et permettant de le conserver comme une bouteille. Sérigraphiés, ils garantissent l'identité du producteur et l'identification par le consommateur.

Cette innovation, mondialement brevetée, révolutionne la consommation de vin. Alliée au savoir-faire des vignerons suisses, elle permet de favoriser une consommation locale et responsable qui privilégie la qualité sur la quantité.



L'intérêt du vin en flacon

- Posséder une sélection de vin plus variée : **un véritable bar à vin à la maison**
- **Associer divinement mets et vins** : désormais, à chaque plat son flacon
- Déguster de **grands crus à petits prix**
- Eviter le gaspillage des bouteilles non finies et les désaccords sur le choix du vin
- **Découvrir** facilement de nouvelles saveurs
- Supprimer les problèmes liés à l'alcool grâce au format de 1dl, qui invite à **une dégustation mesurée** de ces grands crus
- Goûter avant d'acheter en bouteille. **Prix producteur garantit !**

L'Offre Diwinea

Diwinea propose une sélection exigeante afin de ne faire découvrir que le meilleur du vin suisse.

Les flacons à l'unité

Les flacons permettent de découvrir des vins d'exception dans un format innovant et attractif, idéal pour la dégustation et la découverte.

Blanc, rouge, pour une dégustation, l'apéritif ou pour accompagner un repas, à chaque envie son flacon ! Les prix varient entre 6 et 12 CHF selon les vins.



Les coffrets de dégustation

Composés de 3 à 5 flacons, les coffrets permettent de vivre une expérience œnologique unique. Livrés avec leurs conseils de dégustation, des suggestions de recettes ou encore des anecdotes autour du vin, nos coffrets permettent de découvrir le terroir suisse en savourant les meilleurs crus du pays. Les prix des coffrets varient entre 35 et 65 CHF TTC sur le site www.diwinea.ch



Exemple de coffret

L'Esquisse Lémanique

Ce coffret invite à une balade à travers les vignobles bordant le lac Léman, de Genève au Valais. 5 grands vins, choisis pour leur caractère et ayant fait la réputation du terroir suisse, sont proposés pour une expérience de dégustation inoubliable.

Composition

Chardonnay Sideris 2011 / AOC La Côte - Domaine Henri Cruchon

Ermitage 2010 / AOC Valais - Cave des Amandiers

Le Merrain 2009 / AOC Saint Saphorin - Marc-Henri Leyvraz

Raissennaz - Pinot noir Grand Cru 2011 / AOC La Côte - Domaine Henri Cruchon

Gamaret de Peissy 2012 / AOC Genève - Domaine les Perrières

Prix TTC : 55 CHF - www.diwinea.ch

Les accessoires de dégustation



Une gamme d'accessoires a été spécialement développée pour mettre en scène les flacons. Que ce soit des centres de tables, des présentoirs ou des socles pour faciliter la dégustation, ils sont la garantie de marquer les esprits sur la qualité et l'originalité de l'accueil.

Prix TTC : entre 15 CHF et 30 CHF – www.diwinea.ch

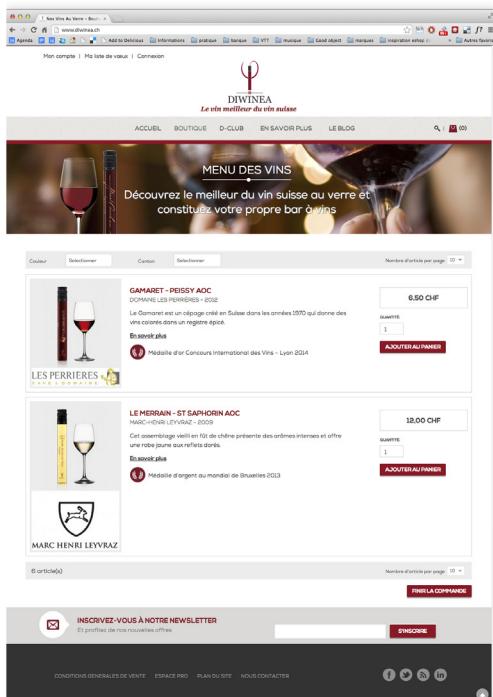
Les bouteilles



En plus des flacons, nous proposons nos vins en bouteille en garantissant le prix propriété. Plus besoin de se déplacer à la cave. Grâce à Diwinea, vous goûtez d'abord au verre et rachetez ensuite au format bouteille.



Le site internet : Une véritable cave en ligne



Nos produits sont disponibles chez nos revendeurs partenaires et sur notre site internet : www.diwinea.ch

Le site a été pensé comme une véritable cave virtuelle : Il devient possible de s'informer sur le vignoble suisse et les alliances gastronomiques. Nos vignerons partenaires présentent également les caractéristiques de leur vin et de leur vignoble par le biais de fiches didactiques et de vidéos.

Avec un paiement sécurisé, un envoi dans toute la Suisse sous 48 heures et un emballage spécialement conçu pour protéger les produits lors de l'expédition, acheter du vin suisse en ligne devient une expérience simple et pratique.

Plus que du vin, nous proposons une expérience unique de dégustation, de plaisir et de découverte.



L'équipe Diwinea



Johann

Amoureux de voyage et de produits du terroir, Johann a découvert en Suisse une terre d'exception qui lui a enfin donné envie de poser ses valises. Arrivé en 2009, après un tour du monde l'ayant conduit sur les 5 continents, il a d'abord travaillé dans les ressources humaines avant de se lancer dans l'aventure Diwinea en 2014.

Olivier

Passionné d'œnologie depuis sa plus tendre enfance, Olivier a fait carrière dans les ressources humaines où il a rencontré Johann. Partageant de nombreuses valeurs et le goût des bonnes choses, c'est tout naturellement qu'il proposa à Daniel et Johann de joindre l'utile à l'agréable et de créer Diwinea.



Daniel

Né à Lausanne, cet épicurien et amateur de vin n'est jamais le dernier pour partager un bon repas ou une bonne bouteille de vin suisse. Ingénieur informaticien, il se passionne pour les nouvelles technologies et les innovations en tout genre. Le flacon de vin est pour lui une évidence, une révolution qu'il souhaite faire partager grâce à Diwinea.



Diwinea

Rue Hugo-de-Senger 3
CH - 1205 Genève

Contact Presse

Johann Bardey
johann.bardey@diwinea.ch
076 680 37 99