



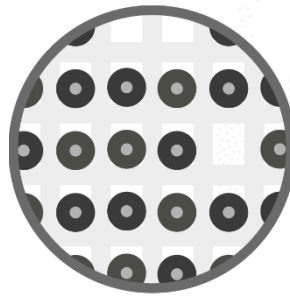
« *Goûter le vin est une science, le boire est un art* »

Proverbe latin



Réussir la sélection

- *Découvrir de nouveaux vins*



Gérer la conservation

- *Savoir à quel moment consommer son vin*



Atteindre l'expérience
Parfaite

- *Savoir combien de temps décanter/aérer*

Démocratiser l'art de la dégustation
Décomplexer la relation au vin
Révéler l'essence du vin

Présenter le 1^{er} aérateur digital connecté, qui
s'adapte parfaitement à toutes le bouteilles de vin.



Placer



Scanner



Verser

Un usage innovant

Bec verseur orienté

*Affichage de la température et de
l'aération*

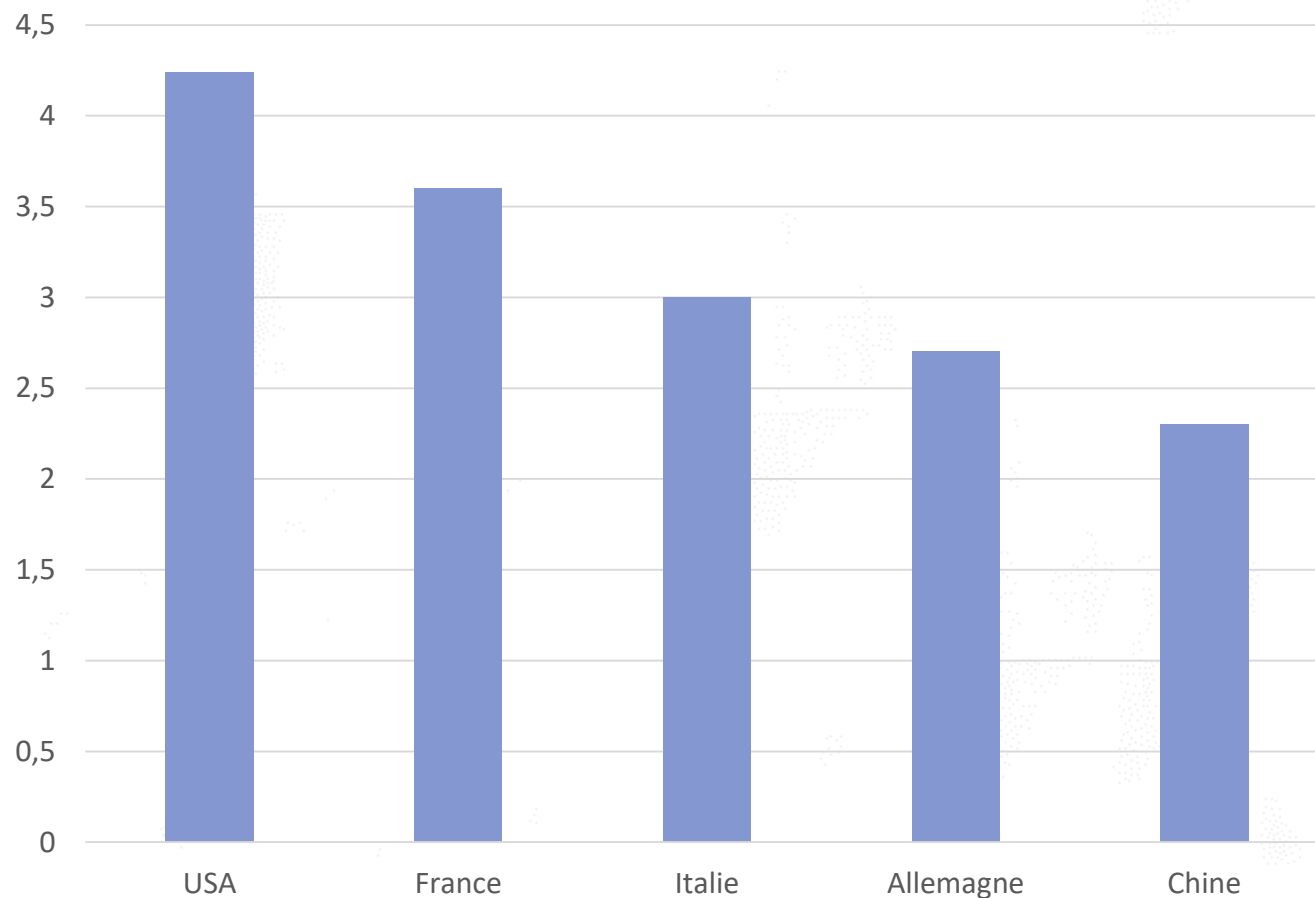
*Possibilité de réglage
manuel sur l'objet*

Reconnaissance des vins

*Association du vin à
son aération*

Un produit unique

2016 Consommation mondiale : 32.3 milliards de bouteilles



2016 Consommation de vin par pays en milliards de bouteilles

Source : OIV – Organisation Internationale du Vin et de la Vigne

Applications + Objets

Les décanteurs et aérateurs aujourd'hui sur le marché ne permettent pas de régler le niveau d'aération avec précision, et, par définition, prennent beaucoup de temps

Les applications de gestion de cave, d'associations mets et vins, etc sont nombreuses – la plupart proposent un service gratuit limité

10Vin ou Kuvee permettent d'obtenir un vin aéré, mais la sélection des vins est limitée car ces objets nécessitent de reconditionner le vin pour être utilisés

10Vin 949€
Flacon (1 verre) 4-16€



Kuvee \$199
Bouteille adaptable +-\$25

“Attiser la curiosité et éveiller l’esprit, c’est un peu notre rôle aussi. Quand nous avons la confiance des clients, ils nous disent faites nous découvrir. Les gens sont friands de découverte, ils veulent avoir de nouvelles sensations. [...] Cet aérateur est particulièrement intéressant pour les vins naturels. Ce genre de vins doit décanter pendant près de 24 heures.”

Les Caves Dargent

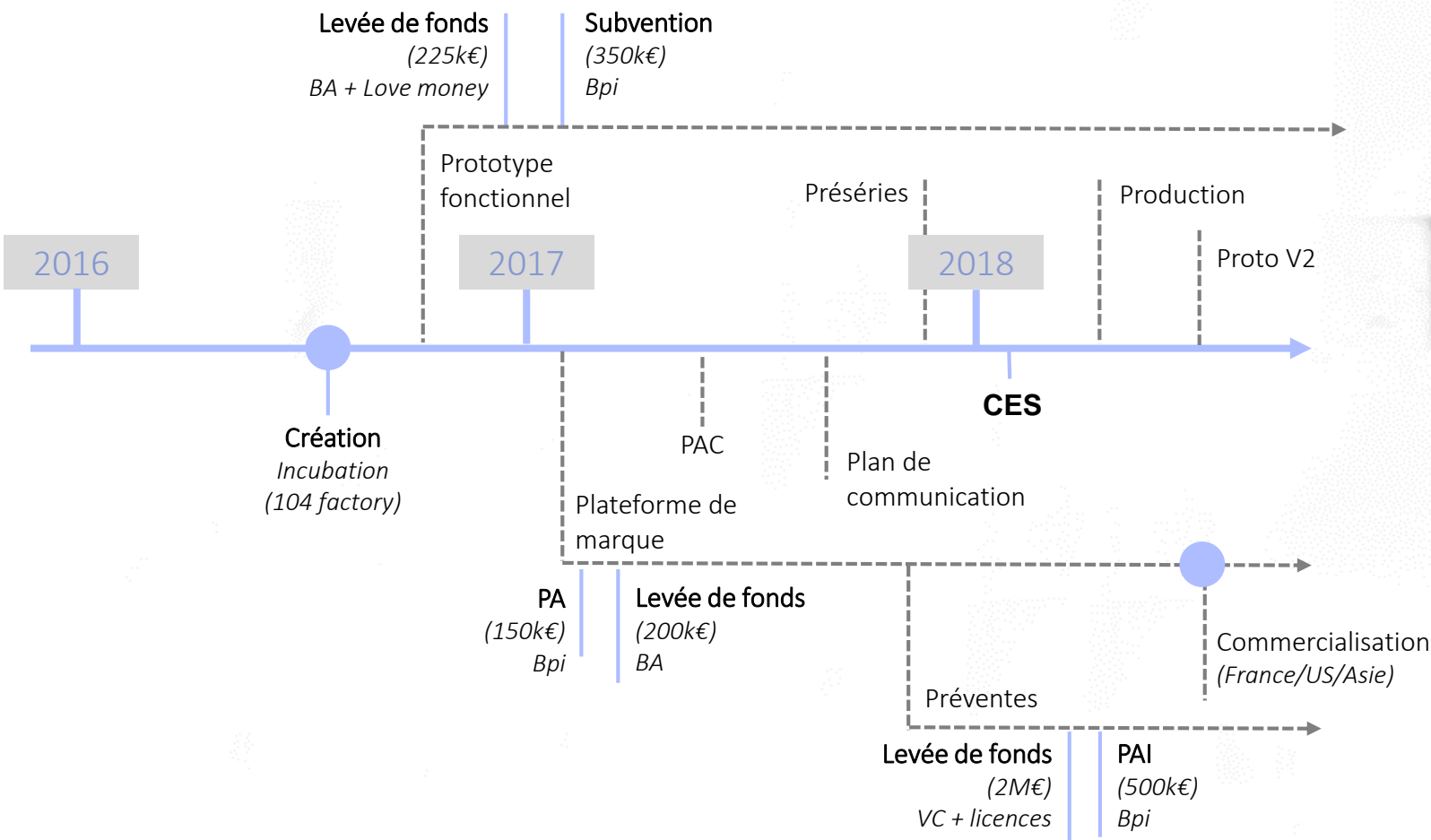
“Le plus incroyable, c’est le gain de temps. Dans ce monde où tout va très vite, le gain de temps à la préparation peut être mis à profit pour se concentrer sur la dégustation.”

Lan Nguen, restauratrice,

Le Mazenay

“Les gens veulent toujours tout, tout de suite. Quand on se retrouve face à un client qui commande un vin qui doit être aéré, ça n’est pas facile. S’il existait un objet pour faire le travail, ça serait super! »

La Cave du Château



Les fondateurs

Nicolas NAIGEON

CEO & Co-fondateur
28 ans - Ingénieur



Matthieu ROBERT

CMO & Co-fondateur
31 ans - Designer



Nicolas KAMENNOFF

CTO & Co-fondateur
35 ans – Expert en Intelligence
Artificielle

Nicolas Naigeon

- Issu d'une famille de vigneron
- A l'âge de 12ans, il crée puis vend un site internet avec son frère
- Ingénieur: il a travaillé pour Parrot, Google et Alcon
- Fondateur d'Aveine, parfaite combinaison de sa passion pour les objets connectés et ses racines viticoles

Nicolas Kamenoff

- Expert en "Natural Language Processing" et en IA
- Fondateur de SoaMI développement d'applications et d'algorithmes
- Membre d'une organisation qui propose des objets adaptés aux personnes en situation de handicap en open source

Matthieu Robert

- Designer produit
- Il a travaillé au packaging de produits d'épicerie fine
- Fondateur de *Medical Design*
- Chez Aveine, il est en charge des fonctionnalités et du design de l'objet ainsi que de la communication

*Any wine.
Perfectly aerated in an instant.
Every single time.*