



Centre d'affaires Benoit
69 rue Gorge de Loup
69009 Lyon

Tél. +33 (0) 9 86 44 14 14
Email : contact@vinovae.fr



Coffret de présentation personnalisable de 3 ou 6 Vinottes pour sublimer vos cuvées.

www.vinovae.com



GAGNEZ À TOUS LES FAIRE GOÛTER



GAGNEZ À TOUS LES FAIRE GOÛTER



Credits : Franck Ribard-Regard Objectif / Fotolia



Vinovae offre une solution unique,

spécialement développée pour les professionnels de la filière des vins et spiritueux.

Grâce à un procédé innovant et breveté,
Vinovae transforme vos bouteilles en échantillons : **les Vinottes®**.
Faites goûter simplement tous vos vins pour mieux les promouvoir.

John Euvrard

Meilleur Ouvrier Sommelier de France en 2007



« Lors de dégustations à l'aveugle, j'ai constaté que le vin issu de la Vinotte était identique à celui de la bouteille, à la fois à l'œil, au nez et en bouche. Bravo à Vinovae et à sa méthode de reconditionnement qui permet de conserver toutes les qualités organoleptiques. »

Convaincre par le goût

Du vin de soif jusqu'au grand cru, les Vinottes accompagneront votre expertise et votre savoir-faire.

La fidélisation par la dégustation

L'expérience de dégustation renforce la proximité avec vos clients et vous aide ainsi à les fidéliser tout en vous démarquant de vos concurrents.

Une solution de dégustation pratique et économique

20 ml c'est la dose de dégustation idéale approuvée par les professionnels et les particuliers. À partir d'1 bouteille de 75 cl, Vinovae vous confectionne 36 Vinottes. Autant d'opportunités de faire déguster sur place ou à domicile avec la quantité adéquate.

Des échantillons légers et écologiques

Le contenant en PET incassable, facilite le transport et le stockage. Son empreinte carbone est inférieure à celle du verre et la Vinotte est 100% recyclable.



Une technicité innovante et brevetée

Les opérations s'effectuent sous atmosphère totalement inerte et exempte de particule, du débouchage de la bouteille jusqu'au sertissage des Vinottes. Le reconditionnement est réalisé sous pression et température régulées afin que le vin ne soit jamais déstabilisé. Les propriétés organoleptiques sont ainsi conservées dans le respect de la plus pure expression de chaque vin.



Une excellente protection du vin

La Vinotte en PET, sertie par une capsule à vis, répond parfaitement aux exigences d'imperméabilité à l'air. Vous disposez de 2 mois minimum* pour faire déguster vos échantillons de manière optimale (nb : le vin n'a pas vocation à vieillir en petit contenant).



Étiquette claire, complète et personnalisable

Les étiquettes reprennent toutes les mentions légales présentes sur la bouteille d'origine. Elles peuvent être personnalisées au nom et à l'image de votre société.



Une traçabilité garantie

Vinovae conserve une Vinotte de chaque lot reconditionné, assurant ainsi un suivi qualité maîtrisé.

*Tests gustatifs et physico-chimiques réalisés en laboratoire (TAV, Glucose, Fructose, AT, Acidité Volatile, pH, SO2 libre, SO2 total, CO2...)