



D-Vine, la machine Nespresso du vin

publié le 09/01/2016

Descriptif :

L'appareil permet de déguster un verre de vin à domicile avec la température et l'aération optimales adaptées à chaque cru. Le tout en moins d'une minute. Une nouvelle façon de consommer.

Blanc, rouge, rosé. [Quel que soit le vin](#), il est possible d'avoir un sommelier connecté à domicile. Concrètement, la machine détecte le contenu du flacon grâce à un capteur lorsque celui-ci est inséré dans la fente prévue à cet effet. Le vin s'écoule dans la machine acclimaté instantanément à la température correspondante au cru. Un système d'aération s'active également en fonction de l'air nécessaire pour le vin choisi avant qu'il soit déversé dans le verre. Deux paramètres qui constituent 50% de la qualité du vin, selon les experts. Détail important : après chaque utilisation, un cycle de rinçage à l'eau permet de nettoyer le circuit.



10-vins vous présente sa D-VINE ([Video Youtube](#))

D.Vine ou comment déguster le vin à la température idéale.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.