

 AVEINE  
THE NEW WINE EXPERIENCE

**L'aérateur de vin**  
**connecté,**  
**simple et instantané**

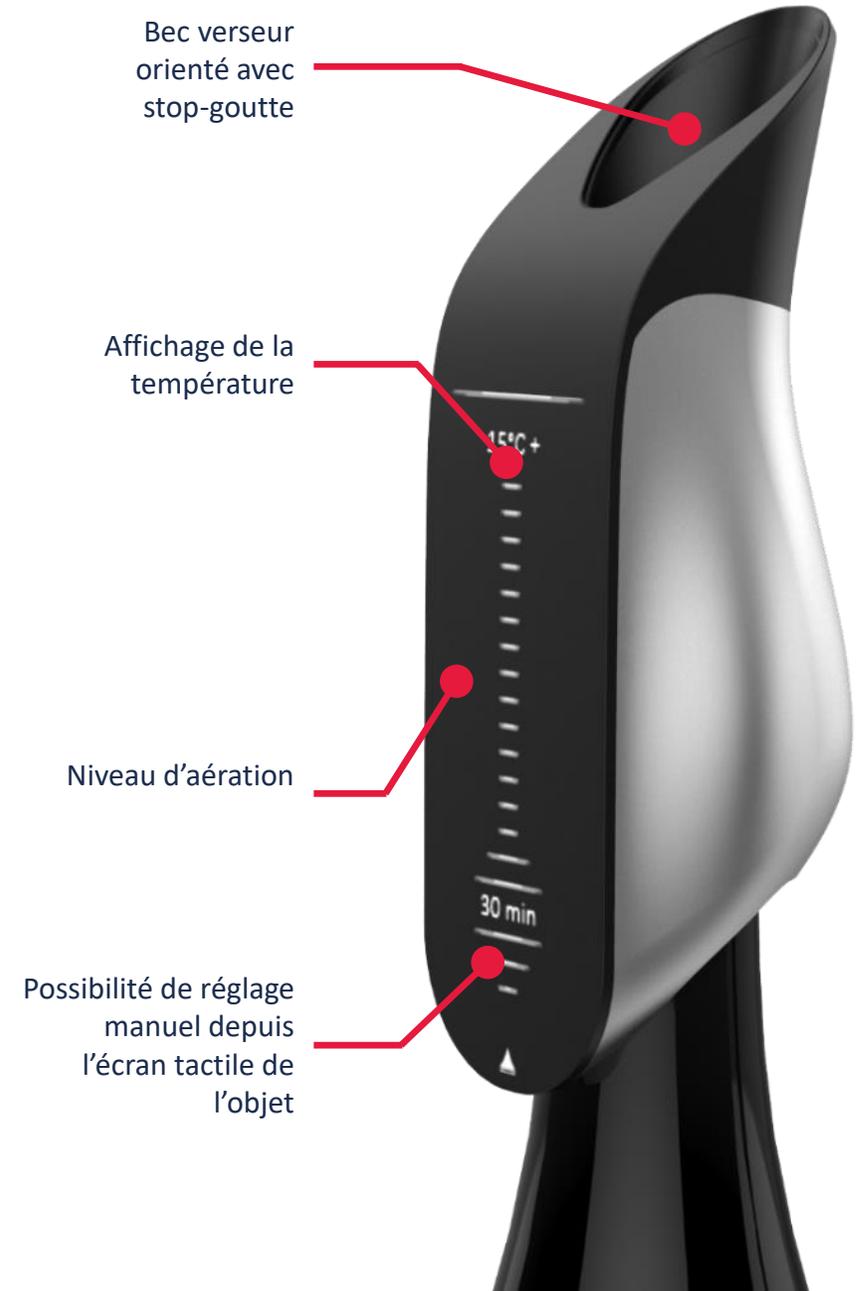




UN AÉRATEUR DE VIN

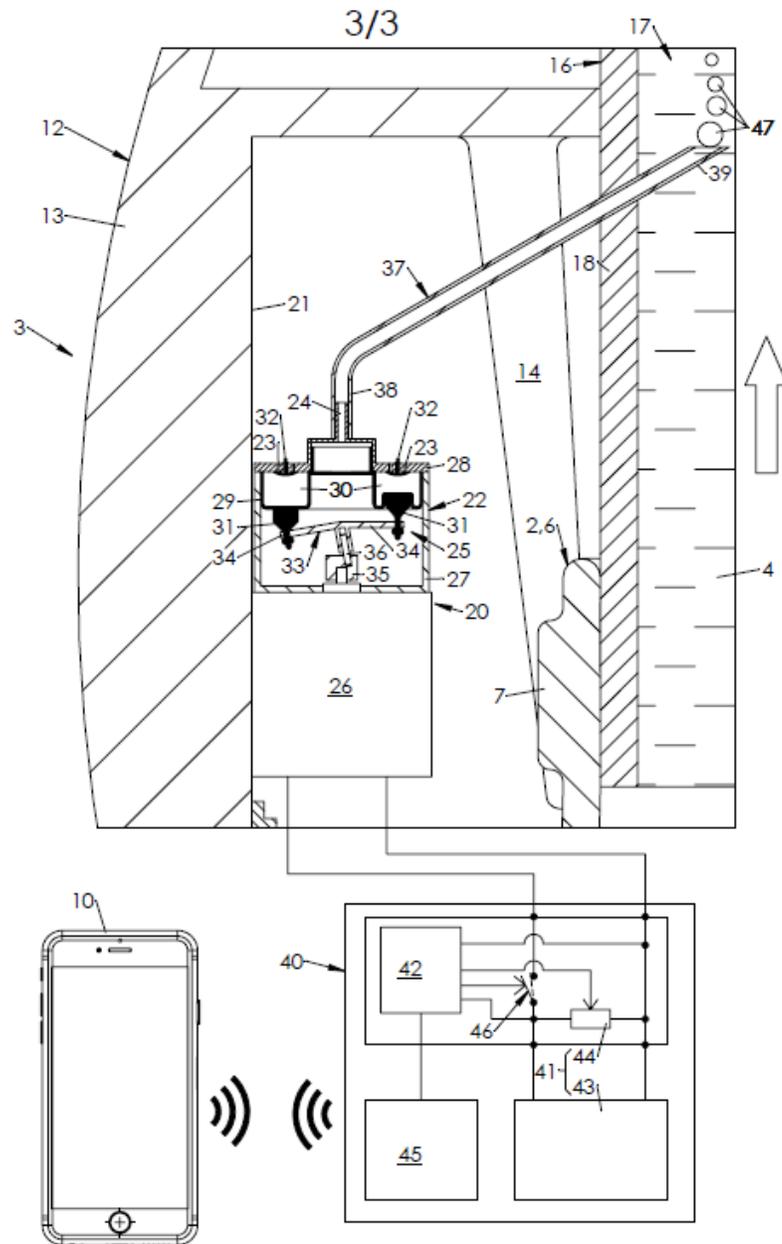
## L'AÉRATEUR :

- Le **calcul précis** de l'aération du vin permet une **consommation immédiate**, dès l'ouverture de la bouteille.
- La technologie est **respectueuse de la nature du vin** et n'interfère pas avec celle-ci (sans produit chimique).
- L'aérateur est **adaptable à toutes les bouteilles de vin**.





UN SYSTÈME BREUVETÉ



## L'AÉRATEUR :

- La **technologie brevetée** à la base de notre produit adapte l'oxygénation du vin grâce à **l'injection d'air au cœur du flux du liquide au moment du service**, et ce de manière précise, contrôlée et **reproductible**.
- L'air est injecté **lors du passage du vin** au travers **d'une chambre d'aération** pour réguler le débit.

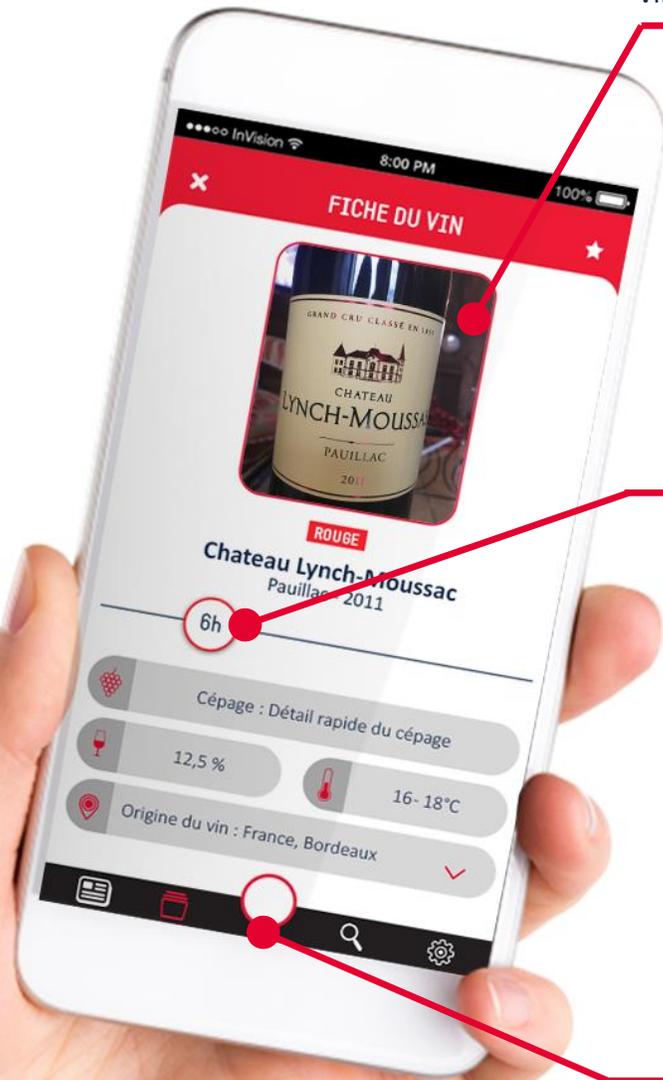


CONNECTÉ À UNE APPLICATION

Reconnaissance des vins

Association du vin à son aération

Plus d'informations sur le vin



## L'APPLICATION

- L'utilisateur dispose d'une application **gratuite** qui permet de **contrôler l'aérateur**. Après avoir scanné l'étiquette sur la bouteille, le vin est identifié grâce à une base de données et à l'utilisation d'Intelligence Artificielle.
- L'**application se connecte à l'aérateur** pour le calibrer et adapter l'aération au vin sélectionné.
- L'application est **interactive et informative**, et ses **fonctionnalités** sont **nombreuses**. L'utilisateur trouvera des **conseils de la communauté** et de spécialistes, tels que les **sommeliers**, les **œnologues**, ou encore les **viticulteurs**.
- L'aérateur d'Aveine est contrôlé par l'application, mais peut être utilisé indépendamment de celle-ci. L'utilisateur peut alors **vivre de nouvelles expériences** en jouant avec les durées d'aération, et **découvrir de nouvelles saveurs**.



**DES TESTS SENSORIELS**

**95 %** des professionnels et amateurs **trouvent une différence**

**90 %** des professionnels et amateurs **préfèrent avec aération**





THE NEW WINE EXPERIENCE

In only a year:

**10,000 TASTINGS**  
**500 PROFESSIONALS**  
90% DRINKERS PREFERRING WINE WITH THE AERATION

Supported by some of the biggest chefs, best wineries  
and most well known sommeliers:

**46 AMBASSADORS**  
38 RESTAURANTS **18 MICHELIN STARS**

A product for professionals but also for all wine lovers:

**PRODUCT SOLD IN 51 COUNTRIES**

**Join the adventure:**

Sell Aveine / Enhance your client's experience / Become an ambassador

**sales@aveine.paris**

[www.aveine.paris](http://www.aveine.paris)

[contact@aveine.paris](mailto:contact@aveine.paris)



LA SUITE ...

**Validation œnologique** avec œnologues et sommeliers

**Validation scientifique** avec analyse de l'oxygénation





Contact :

**Matthieu Robert**  
Co-fondateur / directeur Marketing COM

**07 66 08 55 58**  
matthieu.robert@aveine.paris

