

Afin de permettre au consommateur de goûter un vin avant de l'acheter, Grégoire Henry et Tristan Destremau ont eu l'idée de reconditionner des bouteilles de vin en petits échantillons de 1 à 3 cl. Cette innovation permet, selon ses inventeurs, de garder la couleur, les arômes et les saveurs du vin. Pour développer ce concept prometteur, ils ont créé la société VINOVAE (Rillieux la Pape) et déposé un brevet, en cours de validation. La commercialisation est prévue cet été. La startup lyonnaise est lauréate (2e) du 22ème Concours National de la Création d'Entreprises Agroalimentaires, organisé par [AGROPOLE](#). Elle s'est aussi classée 2ème au concours Lyon start-up. www.vinovae.fr