



## « CAVE DES 1001 CHÂTEAUX »

Vitrine de nos appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur, c'est un outil incontournable pour leur promotion.

Elle est le reflet de vos propriétés, de vos terroirs et de votre travail.

Notre rôle est de valoriser vos vins auprès du grand public, de la presse et des professionnels français et internationaux.

Pour 2019, deux chiffres à retenir :

**A LA CAVE...** 32 700 bouteilles vendues !

**SUR LE TERRAIN...** 8 815 références dégustées !

### LA CAVE, C'EST...

#### 1) Un stock pour la vente :

Ce stock est une mise en avant de vos produits dans la cave. Il s'adresse aux visiteurs de Planète Bordeaux ainsi qu'aux clients locaux ou de passage.

Les atouts majeurs de la cave sont les rapports qualité/prix attractifs (large gamme et prix propriété) et les conseils de nos cavistes.

#### 2) Un stock pour la promotion :

Ce stock sert à la dégustation auprès des visiteurs de Planète Bordeaux, des consommateurs amateurs de vin via des opérations de communication, des écoles de sommellerie, des prescripteurs influents, de la presse, des partenaires de marque, ...

Une partie de ce stock peut également servir sur les actions de promotion menées par votre Syndicat et par conséquent, appuyer la notoriété de vos vins et le référencement auprès des professionnels.

#### 3) Conditions d'entrée

- a) Etre adhérent au Syndicat Viticole des Bordeaux et Bordeaux Supérieur :
- s'engager à respecter le fonctionnement de la cave
  - être à jour de ses cotisations syndicales

- b) Livraison des vins

## **72 bouteilles par vin et (ou) par marque et par an**

- soit 36 bouteilles pour le casier de *dépôt vente* (soumis à réassort)
- et 36 bouteilles pour les actions de *promotion du Syndicat* (dotation annuelle)\*

### **Les millésimes concernés sont :**

- Bordeaux blanc .....2019
- Bordeaux blanc barrique.....2018/2019
- Bordeaux rosé, Clairet.....2019
- Bordeaux rouge..... 2016 à 2019
- Bordeaux Supérieur rouge ..... 2015 à 2018
- Bordeaux Supérieur blanc .....2017 à 2019
- Crémant de Bordeaux .....2015 à 2019 (si millésimés)

*\* une bouteille sera systématiquement destinée à un contrôle qualité. Celle-ci sera prélevée sur chaque dotation fournie.*

## **4) Fiche technique**

Toute nouvelle référence/nouveau millésime sera accompagné de sa fiche technique : [document ci-joint à compléter OBLIGATOIREMENT.](#)

## **5) Fonctionnement de la cave**

### ***1/ Casier vente***

Chaque vin présenté se verra attribuer un casier *gratuitement* par appellation et par couleur. Le viticulteur s'engage à approvisionner son stock vente cave dans un délai maximum de 15 jours suivant la demande du service.

### ***2/ Reprise des vins***

Pour les vins frais et **UNIQUEMENT LES VINS FRAIS**, chaque nouveau millésime entraînera une rotation de millésime ancien. Le millésime antérieur sera à récupérer le jour de la livraison. **Très important** : concernant les reprises de millésimes antérieurs, elles devront être effectuées avant la date butoir précisée sur chaque décompte semestriel qui vous sera adressé.

Dans le cas contraire, nous disposerons de ces reprises pour des œuvres caritatives.

### ***3/ Paiement des vins vendus***

Les bouteilles vendues seront réglées deux fois par an : fin mars et fin septembre par virement (tout nouvel apporteur devra fournir un RIB).

Il sera prélevé 30% TTC sur le montant des ventes TTC et correspondant aux frais de fonctionnement (identification, présentation, dégustations, animations...).

Le prix de vente public affiché sur le casier doit correspondre à votre prix public départ TTC propriété.

### ***4/ Présentation***

L'étiquetage doit respecter la réglementation en vigueur (AOC).

### **5/ Information**

Pour un meilleur ciblage de toutes les opérations de promotion (France et export), **il est indispensable de nous fournir une fiche technique à chaque nouvelle référence livrée,** dûment complétée. Pour cela merci de bien vouloir remplir [Google Form](#).

Celle-ci est informatisée, et nous permet par la suite, de sélectionner les produits en fonction des demandes de la presse, des circuits de commercialisation et des actions sur les marchés à l'export en cours ou en prévision.

Les fiches techniques nous serviront également à mettre en avant les spécificités de vos vins lors des formations et des dégustations dispensées au grand public.

### **6) Cave en ligne**

**La cave est en ligne** depuis dix ans et uniquement pour la France Métropolitaine. Avec votre autorisation, vos vins y seront présentés (<https://www.planete-bordeaux.fr/boutique/>).

**Vos cavistes** : [raphael.nemond@planete-bordeaux.fr](mailto:raphael.nemond@planete-bordeaux.fr) au 05.57.97.19.38  
[philippe.breslau@planete-bordeaux.fr](mailto:philippe.breslau@planete-bordeaux.fr) au 05.57.97.38.17

**Horaires de livraison** : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h00