

appellation & co

● *toutes les émotions du vin* ●



appellation & co

Présentation de l'offre produits  
et services aux entreprises



## Le concept **appellation & co**

*Champagne, Pommard, Pomerol, Saint-Julien, Bandol, Chianti, Montrachet, Sauternes...*

ces appellations, prestigieuses ou plus modestes, éveillent souvent un souvenir ou une promesse de voyage dans une géographie concrète ou rêvée et les vins qui portent leurs noms sont toujours un appel à la (re) découverte de sensations, de lieux, d'histoires.

Produit d'une aventure humaine, rencontre d'un terroir et du génie du vigneron, le vin est un fabuleux générateur d'émotions, qui invite au partage et à l'échange dans la convivialité d'un bon repas entre amis : on le boit mais aussi (surtout ?) on aime en parler !

Parce que le vin est un véritable univers de plaisirs et de connaissances, **appellation & co** vous propose une offre à plusieurs dimensions, un concept et un lieu unique à Paris (3 rue Chomel – 75007 – M° Sèvres Babylone) où vous trouverez :

- des vins français et étrangers, de grands domaines et de vigneronns à découvrir
- des bouteilles de champagne au frais
- des livres, jeux, DVD et autres produits culturels dédiés aux vins et spiritueux
- des coffrets cadeaux
- des dégustations thématiques, des sessions d'initiation à l'œnologie
- des conférences, des séances de dédicace de livres
- des services et conseils (constitution de caves, conservation du vin, accords mets vins)
- un esprit Club avec des offres et services spécifiques (service de livraison, audit de caves, séjours œnologie et gastronomie)
- une offre complète de produits et services pour vos cadeaux d'affaires, évènements clients ou collaborateurs



appellation & votre entreprise : services sur mesure

## les cadeaux d'affaires (1/2)

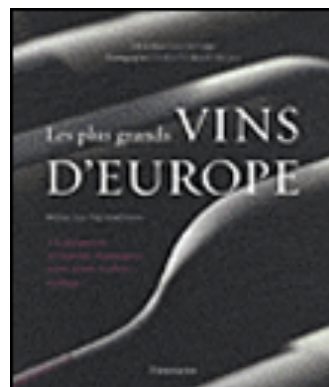
Une offre sur mesure pouvant aller de la prestation la plus simple à une solution globale résolument innovante pour un **impact optimisé** :

- coffrets de 1, 2, 3 ou 6 bouteilles : Champagnes, grands vins de Bordeaux, Bourgogne ou Vallée du Rhône, autres régions de France ou grands vins étranger mais aussi possibilité de coffrets whisky, cognac ou tout autre alcool
- dans un coffret carton ou coffret bois
- livraison au bureau ou au domicile des bénéficiaires

⇒ assortiment à déterminer **avec votre équipe**

- coffrets mixtes : « vin + livre » : associer bouteilles de vins et livres pour un cadeau plus « marquant »

- ex : le livre « les plus grands vins d'Europe » + une caisse de 3 bouteilles de Mas Cadenet cuvée prestige (vin faisant l'objet d'un portrait complet dans le livre)



+





## les cadeaux d'affaires (2/2)

- En complément du coffret vins ou « vins + livre » possibilité de concevoir et réaliser :
  - Fiche infos pratiques sur le vin (provenance, cépages, techniques de vinification, conseil pour la conservation, date d'apogée estimée, suggestion d'accord met/vin....) avec votre logo
  - Carte de vœux papier **au nom de votre entreprise** et avec un visuel / texte en accord avec le cadeau offert et votre actualité...
  - Conception et réalisation d'un ouvrage sur le vin offert (photos + texte au format revue ou livre)
  - Film / animation video sur support DVD ou lien internet :
    - Carte de vœux animée : captation et montage d'un message adressé par les collaborateurs aux clients / animation graphique / stop motion en rapport avec le cadeau offert
    - Mini reportage : film sur la dégustation du vin par votre équipe avec un sommelier / œnologue / vigneron dans vos locaux, à la **boutique appellation & co** ou au vignoble
    - Sur support DVD / lien internet / mini-site dédié
    - Possibilité de coupler cette prestation cadeau d'affaires avec une offre de type *incentive* : initiation à la dégustation / sélection du vin / découverte -visite du vignoble ....
- ⇒ **Optimiser l'impact** de votre cadeau et du message associé sur vos clients, prospects ou prescripteurs **en étant clairement distingué** des autres cadeaux et en s'assurant que le nom de votre entreprise et ses collaborateurs soit bien identifiés et associés à votre cadeau dans l'esprit de l'heureux bénéficiaire, et ceci dans la durée
- ⇒ Possibilité **d'associer vos collaborateurs** à la conception et au suivi de la campagne de cadeaux, leur permettant d'inter-agir au mieux avec les clients, prospects et prescripteurs



## vos évènements

### Réceptions / Cocktails / Christmas parties

- Animations sur le thème du vin :
  - ateliers dégustation, jeux de connaissance, dégustation à l'aveugle avec cadeau à gagner pour celui qui devine le vin dégusté...
  - Possibilité de thématiser les animations sur chaque espace afin de favoriser la circulation des invités (atelier Bordeaux au RDC – Bourgogne au 1<sup>er</sup> et Vallée du Rhône au 2<sup>o</sup> étage...)
  
- Fourniture de vins et Champagne selon votre budget et en collaboration avec votre traiteur et/ou agence événementiel
  - Services et animations sur mesure, notamment remise de cadeaux aux participants (bouteille, accessoire pour le service du vin, livre ou DVD)
  
- ⇒ Ici aussi il s'agit d'**optimiser l'impact** de votre évènement sur vos clients, prospects, prescripteurs ou collaborateurs invités : l'expérience prouve que les participants gardent un souvenir beaucoup plus précis et vivace d'un évènement au cours duquel ils ont pu apprendre quelque chose et encore mieux s'ils ont pu passer du statut de spectateur (invité buvant une coupe de champagne) à celui d'acteur (participant à un jeu lui permettant de tester ses connaissances ... et de gagner une bonne bouteille par exemple)



appellation & votre entreprise : services sur mesure

## vos évènements

### Évènements « en petit comité »

- Service type « wine & cheese » : selon une périodicité à définir (1 fois par semaine / mois / trimestre ?) livraison de quelques bouteilles de vins et de fromage (ou charcuterie ou pâtisseries...), avec fiches de dégustation pour réunir vos collaborateurs dans un moment de convivialité et possibilité pour vos collaborateurs de passer commande et d'être livrés la fois suivante - cette prestation peut s'articuler autour d'un programme thématique (régions de France, d'Europe ou du Monde par exemple)
- Diner de closing (en association avec un restaurateur ou un traiteur) avec animations sur le thème du vin : jeux de connaissance – dégustation à l'aveugle - dégustation de 4 à 6 vin sur un thème donné
  - NB : Possibilité de coordonner cette prestation avec l'organisation d'un cocktail ultérieur ou avec les cadeaux de fin d'année = profiter d'un atelier dégustation pour faire participer vos collaborateurs
    - à la sélection des vins et du Champagne
    - aux animations ateliers dégustations lors du futur cocktail : votre collaborateur accompagne la dégustation des vins avec vos clients, moment privilégié pour nouer ou approfondir les liens de façon professionnelle mais décontractée...!
- Privatisation de la boutique pour une soirée dégustation avec vos collaborateurs ou clients avec ateliers découvertes œnologie / sommellerie / accord mets vins... (thème et programme à définir) et possibilité d'achats à tarifs privilégiés
  - ⇒ Possibilité **d'associer vos collaborateurs** à la conception et au déroulement de vos évènements, facteur de motivation et d'un contact plus riche avec les clients, prospects ou prescripteurs invités



appellation & co

### NOUS RETROUVER

- **Cave & librairie « appellation & co »**: 3 rue Chomel – 75007 Paris (M° Sèvres-Babylone ; voir plan d'accès page suivante)
- **Site internet** : [www.appellationandco.com](http://www.appellationandco.com)

### NOUS CONTACTER

- Raphaël Aubry-Marais, fondateur et gérant d'**appellation & co** (SARL au capital de 50.000€):
  - Mobile : 06 34 09 63 99
  - Email : [raphael@appellationandco.com](mailto:raphael@appellationandco.com)



