



26ème Remise de Prix de l'Académie Amorim

Mercredi 21 novembre 2018

ACADEMIE  MORIM

VINITECH
SIFEL

LE SALON MONDIAL
vitivinicole arboricole maraîcher

26ème Remise de Prix de l'Académie Amorim
Mercredi 21 novembre 2018

GRAND PRIX 2018 Innovation & Développement

Grégoire HENRY & Tristan DESTREMAU

pour



VINOVAE

ACADEMIE  MORIM

VINITECH
SIFEL
LE SALON MONDIAL
DE LA VITICULTURE ET DE LA VINIFICATION



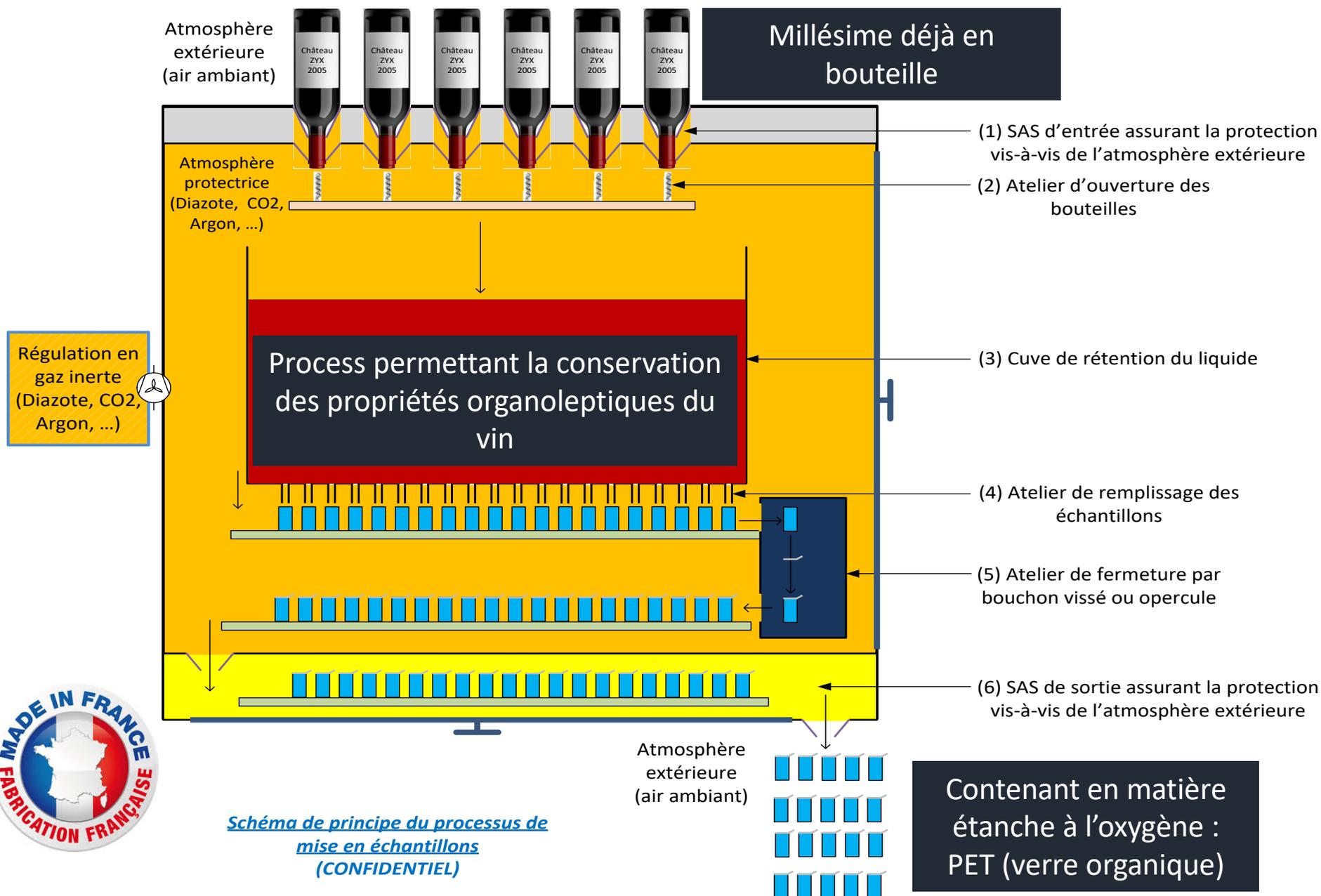
VINOVAE

Créateur d'échantillons de vins au service des professionnels



Notre processus breveté de reconditionnement

=> Dépôt d'un brevet portant notre innovation de procédé



LA VINOTTE ®

Bouchon serti en aluminium

La capsule à vis offre une ouverture facile et répond parfaitement aux exigences d'imperméabilité à l'air.

Une technicité innovante et brevetée

Le reconditionnement s'effectue entièrement sous atmosphère inerte et dépourvue d'oxygène. Les propriétés organoleptiques sont préservées et respectent ainsi la plus pure expression de chaque vin.

Traçabilité garantie

Vinovae conçoit chaque Vinotte de chaque lot reconditionné assurant ainsi un suivi qualité maîtrisé.



Contenant en PET

Incassable, le PET assure une excellente protection du vin. Son goût, sa robe et ses arômes sont conservés dans le temps.

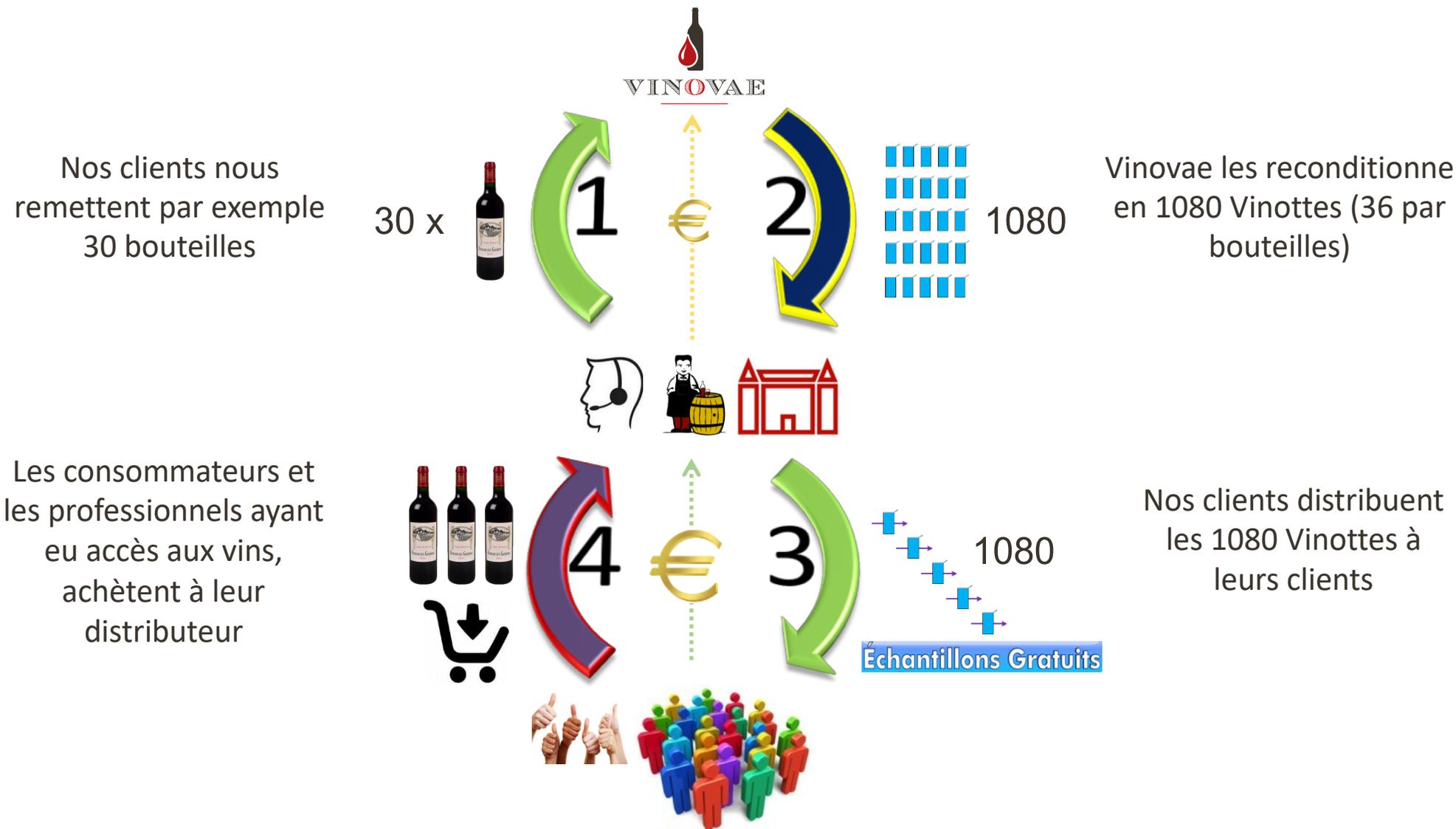
Des échantillons légers et écologiques

Le contenant en PET facilite le transport et le stockage. Son empreinte carbone est inférieure à celle du verre.

Étiquettes claires et complètes

Nos étiquettes reprennent toutes les mentions légales présentes sur la bouteille d'origine.

Notre fonctionnement



Notre innovation au service des professionnels

Producteurs et négociants



La Vinotte : un outil commercial et marketing au service des domaines



- Dégustation réussie, achat garanti ! Donnez à vos commerciaux un avantage concurrentiel, ils proposeront enfin un très large choix de vins en dégustation sans les contraintes liées à la bouteille.



- Idéal pour la prospection à distance en France et à l'étranger. Vos frais d'envoi d'échantillons divisés par 10 !



- Une dose individuelle qui attire, intéresse, et se prête à une dégustation immédiate.



- Prolongez la magie des salons en remettant aux acheteurs une Vinotte qu'ils pourront déguster chez eux.



- Réalisez des campagnes qui ont du goût, communiquez sur vos vins avec vos vins.

Pour les domaines (besoins différents en fonction des récoltes, d'une volonté de prospection, des salons...) :



Prospection avec envoi de Vinottes à une large cible en France et à l'étranger.



Possibilité de faire goûter les autres vins du domaine lors d'envoi d'échantillons au format bouteille.



Remise d'échantillons sur salon pour permettre aux prospects de regoûter ensuite la gamme.

Réduire son budget d'échantillonnage tout en touchant plus de clients/prospects

Exemple pour un budget d'échantillonnage de 1000 €



Coût d'envoi unitaire	11 €	1,16 €	2,84 €
Coût prestation	0	1,48 €	(coffret inclus) 6,33 €
Nbre de vins dégustés	1	1	3
Nbre de clients touchés	90	379	109

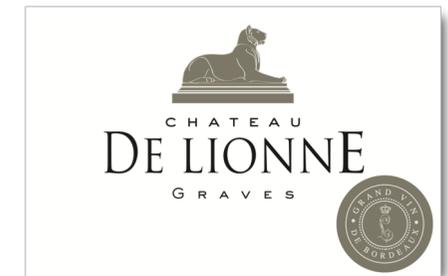
Ils utilisent la Vinotte pour développer leurs activités



REIGNAC



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —



L'ATELIER
EGIATEGIA



• UNE SOLUTION PLÉBISCITÉE PAR LA FILIÈRE •



CAVE DE TAIN

“ Vinovae a su créer une solution clef en main pour un projet novateur et personnalisé ! Un gain de temps précieux qui nous a permis de nous concentrer sur la réalisation de nos vins. ”

CHÂTEAU DE LIONNE

“ Grâce aux Vinottes, nous pouvons faire découvrir à moindre coûts nos vins à de très nombreux clients et prospects. Et ce avec un nombre de bouteilles très limité ! ”



CAVE TABAREAU

“ La réception de Vinottes de la part des domaines me permet de découvrir de nouveaux vins et d'ajouter ceux que j'ai appréciés à ma sélection. ”

• LA PRESSE EN PARLE •

SommelierS
INTERNATIONAL

Vinovae a trouvé la solution innovante... plus besoin de sacrifier une bouteille entière pour la faire déguster à l'acheteur...

Le Monde

... l'innovation de l'année : la création d'échantillons pour goûter avant d'acheter...

VIGNERON

Grâce à cet échantillon de 20 ml, le client peut découvrir, avant achat, un vin sur le point de vente ou à son domicile.

Notre innovation au service des professionnels

Sites internet



Notre innovation au service des professionnels

Cavistes



Notre innovation au service des professionnels

Mais également...



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

**bettane +
desseauve**



La presse en parle...

LA TRIBUNE

Wise Pack, Vinovae et Kokoji lauréats du
Concours Agropole

<http://objectifaquitaine.latribune.fr/agroalimentaire/2015-09-29/wise-pack-vinovae-et-kokoji-laureats-du-concours-agropole.html>

LE PROGRÈS.fr



Europe 1

TRIBUNE DE LYON

Lyon, ça bouge près de chez vous !

économie **START-UP. VINOVAE MET LE VIN EN ÉCHANTILLON**

<http://www.tribunedelyon.fr/?actualite/economie/45580-start-up-vinovae-met-le-vin-en-echantillon>

bpifrance



que le vin vieillisse dans la bouteille.

Les Echos.fr

http://www.lesechos.fr/journal20160616/lec2_pme_et_regions/0211004480301-vinovae-le-vin-en-echantillons-2006907.php

LA DEPECHE.fr

<http://www.europe1.fr/emissions/made-in-france/lyon-le-vin-conditionne-en-echantillons-2660869>

le journal de l'éco.fr

Vinovae ou comment mettre le vin en échantillons !
<http://lejournaldeleco.fr/vinovae-ou-comment-mettre-le-vin-en-echantillons/#close-ep>

 **VINOVAE**



26ème Remise de Prix de l'Académie Amorim

Mercredi 21 novembre 2018

ACADEMIE  MORIM

VINITECH
SIFEL

LE SALON MONDIAL
vitivinicole arboricole maraîcher