

Guide de Présentation Millésime 2018

EDITION INTERNATIONALE

VINIV

BORDEAUX



Sommaire

01.	PRÉSENTATION	5
	VOTRE EXPÉRIENCE	8
	LES ÉTAPES CLÉS DE L'EXPÉRIENCE VINIV	10
	LES MILLÉSIMES DISPONIBLES	12
	LE PROGRAMME DU MILLÉSIME 2018 CYCLE ET ÉVÈNEMENTS	14
	VOTRE VISITE À BORDEAUX	18
02.	CRÉER VOTRE VIN	21
	LA SÉLECTION DES CÉPAGES ET DES PARCELLES	22
	DÉTERMINATION DE VOTRE ASSEMBLAGE DE BASE	24
	CONFIRMATION DE VOTRE ASSEMBLAGE FINAL	26
03.	LES VIGNOBLES	29
	MERLOT	32
	CABERNET FRANC	34
	CABERNET SAUVIGNON	36
04.	VOTRE MARQUE	39
	UN VIN À VOTRE IMAGE	40
	LA PERSONNALISATION DE VOTRE PACKAGING	42
05.	VOTRE INVESTISSEMENT	45

01.

Présentation

VOTRE EXPÉRIENCE AVEC VINIV BORDEAUX



FOUNDER STEPHEN BOLGER WITH A VINIV MEMBER AT CHÂTEAU CLINET

Bienvenue à Bordeaux, au premier chapitre de votre histoire vinicole.

VINIV propose un accès exclusif au vignoble bordelais et, grâce à l'accompagnement d'une équipe d'experts du Château Lynch-Bages, offre l'opportunité aux amateurs de vin de créer leur propre cuvée.

Ce guide présente l'expérience VINIV et ses différentes étapes : le choix des parcelles, la vinification, la création de votre habillage et l'investissement nécessaire.

Avant toute chose, au début du projet vous devez vous poser deux questions :

- Quel style de vin de Bordeaux voulez-vous créer ?
- À quel niveau d'investissement personnel souhaitez-vous être impliqué dans le processus ?

Si de nombreuses décisions peuvent être prises à distance, nous encourageons bien évidemment les membres à venir à Bordeaux pour visiter les vignobles et parcelles potentielles et pour travailler sur l'élaboration de leur vin avec notre équipe. Bien entendu, ceci vous est personnel et nous tiendrons évidemment compte de vos souhaits et possibilités en vous proposant un format adapté à votre propre démarche.

Votre expérience

Notre mission est d'aider nos membres à aller plus loin dans leur passion pour le vin. Nous pensons que l'expérience que vous allez vivre est aussi importante que le vin lui-même. Voici ce que comprend votre expérience VINIV :

VOTRE VIN

La production à minima d'une barrique Bordelaise contenant 288 bouteilles de votre propre vin, incluant le packaging (bouteilles, habillages, caisses bois).

VOTRE MARQUE

La création de votre propre marque et son étiquette, en collaboration avec notre équipe de graphistes. Vous pouvez également choisir en option la personnalisation des bouchons et/ou des caisses bois, ou encore opter pour des gros contenants (magnum ou impériale).

VOTRE VINIFICATION

Les aspects les plus enrichissants de l'expérience VINIV sont probablement la découverte de la diversité des terroirs bordelais et la participation aux étapes clés de la vinification. Véritable parcours initiatique, VINIV vous aidera à mieux appréhender l'importance et l'impact des choix du vigneron sur son vin.

VOTRE COMMUNAUTÉ

VINIV organise des événements pour ses membres, principalement à l'occasion des vendanges et au moment des assemblages. Au-delà d'être l'occasion de travailler votre vin avec nos équipes, ces rencontres sont également propices aux échanges entre membres VINIV - venant des quatre coins du monde - et à l'approfondissement de vos connaissances à travers des visites privées de propriétés et de vignobles.



DANIEL LLOSE, DIRECTEUR TECHNIQUE DU CHÂTEAU LYNCH-BAGES CONSEILLANT UN MEMBRE VINIV

Les étapes clés de l'expérience VINIV

1. PREMIER ÉCHANGE PRÉPARATOIRE

Un membre de l'équipe VINIV vous présente le processus dans son ensemble, vous explique les phases clés, soit à l'occasion d'une rencontre ou bien par téléphone ou email. Ce premier échange va nous permettre de répondre aux différentes questions que vous pouvez vous poser et d'évaluer le niveau d'engagement que vous souhaitez.

2. SÉLECTION DE VOTRE ASSEMBLAGE DE DÉPART

Les vins de Bordeaux sont principalement élaborés à partir de 3 cépages majeurs : le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc. Toute la magie de la vinification repose dans l'assemblage de ces cépages et dans le choix des parcelles d'où sont issus les raisins. L'équipe VINIV définit avec vous le style souhaité pour votre vin et vous accompagne dans la réalisation de l'assemblage afin que celui-ci corresponde au vin imaginé.

3. PARTICIPATION À LA VINIFICATION

Notre chai - qui se situe juste à côté du Château Lynch-Bages à Pauillac - est votre chai. C'est ici que se passeront les moments inoubliables de votre expérience VINIV : des vendanges à la vinification et à la mise en bouteille. Vous pouvez participer et venir nous rendre visite aussi souvent que vous le souhaitez. Et si vous ne pouvez pas vous déplacer à Bordeaux, notre équipe d'œnologues gère pour vous les différentes étapes.

4. CRÉATION DE VOTRE MARQUE ET DE VOS HABILLAGES

Une fois que votre assemblage de base est réalisé, il est temps de se consacrer au choix du nom de votre vin, rédaction de sa description et design de votre étiquette. Pour cela, notre équipe marketing et nos graphistes vous accompagnent, afin de s'assurer que votre marque soit le reflet de votre vin.

La personnalisation ne s'arrête pas là puisque vous aurez également la possibilité de choisir la taille de vos bouteilles (75cL, magnum et impériale), des bouchons personnalisés ainsi que des caisses bois personnalisées.

5. FINALISATION DE VOTRE ASSEMBLAGE

Vous pouvez redéguster votre assemblage de départ afin de déterminer si des ajustements sont nécessaires pour améliorer le profil aromatique, la texture et l'équilibre de votre vin. Nous vous invitons à réaliser cela directement avec nos œnologues dans le chai VINIV ou lors d'une de nos sessions d'assemblage qui auront lieu fin 2019 ou début 2020. Si vous ne pouvez pas venir jusqu'à nous, nous vous enverrons des échantillons de votre assemblage de base ainsi que d'autres propositions préparées par nos œnologues afin que vous ayez toutes les cartes en main pour décider à distance. Nos équipes techniques vous conseilleront et vous accompagneront afin que cette décision soit éclairée et que le résultat corresponde en tout point à vos attentes.

6. RÉCEPTION DE VOTRE VIN

Votre millésime 2018 sera prêt à être expédié à l'automne 2020.

Le coût de votre vin est un prix 'départ cave', ce qui signifie que votre vin est disponible pour enlèvement dans notre chai à Pauillac, en France. Le coût de livraison jusqu'à votre domicile ainsi que les éventuels frais de douane et de TVA spécifiques à votre pays ne sont pas inclus.

Les frais de transport dépendent de la destination et des quantités envoyées, mais de façon générale il faut compter de 1€ à 8 €/bouteille pour l'envoi des 24 caisses (288 bouteilles), par transport routier ou maritime.

Votre vin sera soumis à la TVA du pays de destination et il peut également être exigé une taxe sur l'importation et des frais d'accises.

Juste avant la mise en bouteille, nous vous demanderons de nous confirmer l'adresse de livraison. Nous pourrions ainsi calculer les frais de livraison et vous communiquer le montant précis. Ces frais sont à régler avant la livraison.

Les millésimes disponibles

VINIV met en permanence deux millésimes à la disposition de ses membres :

- Le millésime qui sera vendangé dans l'année
- Le millésime en cours d'élevage

LE MILLÉSIME QUI SERA VENDANGÉ DANS L'ANNÉE - 2018

Si vous réalisez un 2018, vous pouvez participer à toutes les étapes du processus. Le point de départ de votre aventure sera donc la vendange, à l'automne 2018. Les parcelles disponibles pour le millésime 2018 sont indiquées dans la section « liste des parcelles » de ce guide. Vos bouteilles seront disponibles entre 18 et 24 mois après les vendanges, avec une livraison chez vous entre septembre et décembre 2020.

LE MILLÉSIME EN COURS D'ÉLEVAGE - 2017

Vous pouvez également produire votre propre vin et votre propre assemblage à partir du millésime en cours de vieillissement dans nos caves : le 2017. Cette possibilité vous est ouverte jusqu'à 3 mois avant la mise en bouteille, sous réserve de disponibilité des vins au moment de la demande. Cette option vous permet d'obtenir votre vin plus tôt tout en intervenant dans les décisions d'assemblage et dans la création de votre marque. Vous serez aussi convié à assister à un événement des vendanges pour le millésime suivant afin de compléter votre expérience.

OPTION - LA PERSONNALISATION IMMÉDIATE

Il existe enfin une option de personnalisation de bouteilles à partir de millésimes antérieurs déjà vinifiés, élevés et assemblés par nos soins. VINIV produit des assemblages uniques tous les ans depuis 2011, vous permettant d'obtenir un vin avec votre propre habillage dans un délai beaucoup plus court, de trois à six mois. La solution idéale pour des cadeaux ou pour des événements.



Le programme du millésime 2018

Cycle et évènements

L'expérience VINIV dure jusqu'à 24 mois à partir des vendanges en Septembre – Octobre 2018, jusqu'à la livraison des bouteilles à l'automne 2020. Vous pouvez intégrer le processus quand vous le souhaitez, dès les vendanges ou uniquement à partir des assemblages.

La première étape est de travailler avec vous sur la définition de votre vin : identifier vos objectifs, le style de vin souhaité et le niveau d'engagement que vous voulez avoir. Vos sessions privées d'assemblage peuvent avoir lieu à l'occasion d'une visite personnelle sur place ou lors de voyages de groupes organisés.

VENDANGES ET ACTIVITÉS DE PRODUCTION

Vous pouvez participer aux vendanges ou à d'autres activités tout au long du cycle de vinification. Les membres VINIV sont également conviés au traditionnel repas des vendanges au Château Lynch-Bages. La date des vendanges est toujours déterminée à la dernière minute, en fonction de la maturité des raisins et des prévisions météorologiques. L'activité dans le chai est également difficile à prévoir à l'avance puisque le vin vieillit tranquillement pendant de longues périodes et les interventions très ponctuelles. Vous pouvez contacter notre équipe à l'avance pour vérifier s'il y a de l'activité en cave au moment de votre visite.

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

VINIV organise régulièrement des événements pour ses membres, à l'occasion de la réalisation des assemblages de base notamment. L'apothéose étant la session d'assemblage final en fin d'année.

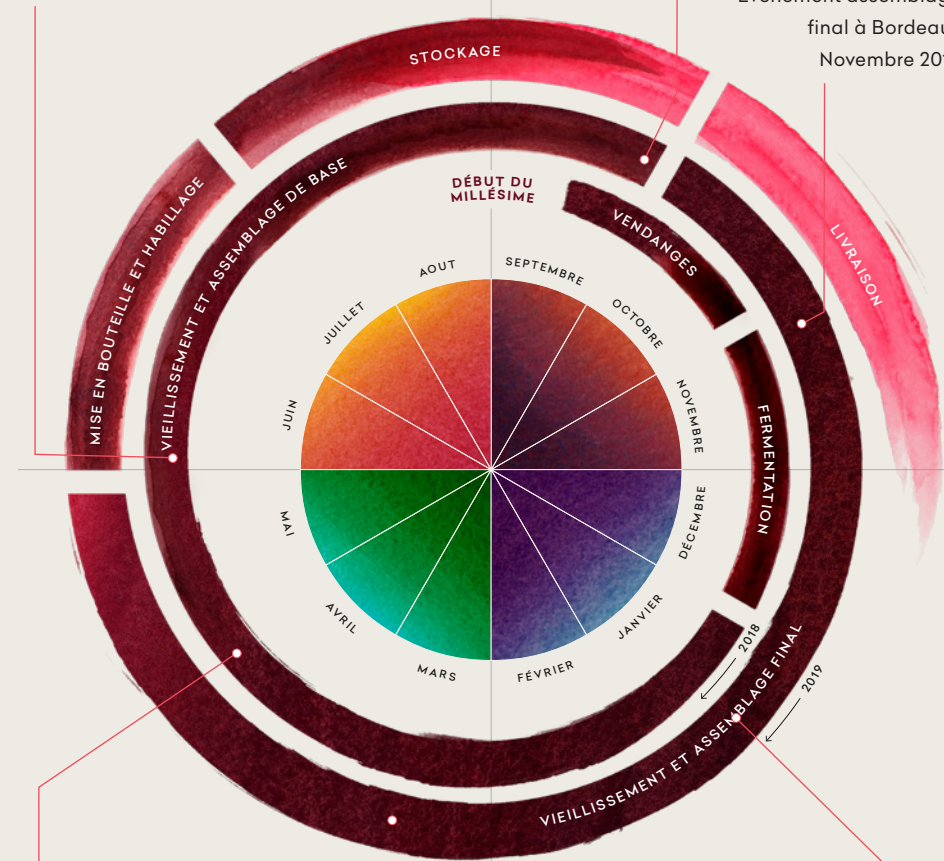
ÉTÉ

Évènement assemblage de base à Bordeaux Juin 2019

AUTOMNE

Vendanges à Bordeaux
Septembre 2019
(dates à confirmer)

Évènement assemblage
final à Bordeaux
Novembre 2019



Évènement assemblage de base à Bordeaux Avril 2019

Sessions privées d'assemblage à Londres
Janvier 2020 (dates à confirmer)

PRINTEMPS

HIVER

Activités individuelles

VISITE DE VIGNOBLE ET SÉLECTION D'ASSEMBLAGE DE DÉPART

Vous êtes toujours le ou la bienvenu(e) chez VINIV pendant tout le processus de vinification pour commencer à travailler sur votre vin avec nos œnologues.

DÉGUSTATION POUR L'ASSEMBLAGE FINAL

Votre assemblage doit être finalisé avant fin février 2020. Pour cela, vous pouvez venir à Bages pour une visite privée, choisir de participer à une de nos sessions d'assemblage, ou encore recevoir à l'adresse de votre choix votre assemblage et d'autres propositions préparées par nos œnologues afin de les déguster à l'aveugle et de faire votre propre sélection.

Evènements de groupe

En plus de la possibilité de venir chez VINIV en visite privée, nous avez la possibilité d'être invité à nos évènements de groupe réunissant nos vignerons VINIV.

LES VENDANGES

SEPTEMBRE 2019 (DATES À CONFIRMER)

Même si les vendanges de votre millésime - le 2018 - sont passées, vous pouvez tout à fait participer aux vendanges 2019 fin septembre/début octobre, pour vivre la période phare de tout vigneron.

DÉGUSTATION DES ASSEMBLAGES DE BASE CHEZ VINIV

AVRIL ET JUIN 2019

A l'occasion de ces événements, nous vous proposons d'obtenir les informations clés sur le millésime et de déguster le vin de chaque vignoble disponible pour votre assemblage avec les commentaires et analyses de nos experts. Ceci vous aidera dans la construction de votre assemblage de départ avec l'un de nos experts (session individuelle de 90 mn).

ASSEMBLAGE FINAL À BORDEAUX

NOVEMBRE 2020

L'occasion unique de célébrer la fin de votre cycle de vinification à Bordeaux avec d'autres membres Viniv et de partager vos expériences ! Pendant ces 2 jours, une session de 90 mn avec un de nos experts sera organisée afin de finaliser votre assemblage.

ASSEMBLAGE FINAL À LONDRES

JANVIER 2020 (DATES À CONFIRMER)

De nombreux membres VINIV sont basés à Londres ou voyagent régulièrement dans cette ville, c'est pour cette raison que nous y organisons des sessions d'assemblage en février 2020.



UN DE NOS ŒNOLOGUES CONSEILLANT UN MEMBRE VINIV

Votre visite à Bordeaux

Puisque Bordeaux sera votre nouveau 'chez vous' le temps de cette aventure, nous avons créé le "Insider's Guide to Bordeaux". Pour que vous soyez sûr de vivre les expériences les plus authentiques, notre guide liste nos bonnes adresses à Bordeaux : où dormir, où manger, les châteaux à visiter, les infos pratiques (transports, visites guidées, conciergerie, etc.)

Pour votre séjour, le Château Cordeillan-Bages (hôtel Relais & Châteaux propriété de la famille Cazes) est idéalement situé à 3 minutes de marche du chai VINIV, dans le village de Bages. L'hôtel offre un service de conciergerie qui pourra vous aider dans vos réservations de visites de châteaux ou de restaurants. La région regorge également de nombreux autres hôtels de standing.

Nous attirons votre attention sur le fait que le Château Lynch-Bages est en rénovation depuis février 2017 et ce jusqu'à juin 2019. Les visites de caves ne sont donc pas possibles durant cette période. Toutefois, nous vous proposons des visites dans une des propriétés de la famille Cazes voisine : le Château Ormes de Pez à Saint Estèphe. Vous pourrez y déguster des vins des deux châteaux.



02.

Créer Votre Vin

L'ASSEMBLAGE

La sélection des cépages et des parcelles

Hormis de très rares exceptions, la magie des vins de Bordeaux provient de la combinaison de plusieurs cépages, qui, une fois assemblés, forment le parfait équilibre.

Dans le Médoc (rive gauche de la Gironde), qui inclut les appellations Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe, c'est le cabernet sauvignon qui règne en maître.

Dans les vignobles de la rive droite, qui comprennent les appellations Saint-Emilion, Pomerol et Canon-Fronsac, les sols plus frais et l'altitude un peu plus élevée sont plus adaptés au merlot, cépage qui arrive à maturité plus rapidement. Par ailleurs on note une augmentation de l'utilisation du cabernet franc, notamment en raison du réchauffement climatique.

Nous veillons à ce que les cépages proposés aux membres VINIV proviennent des meilleurs vignobles : ainsi nos cabernets sauvignons viennent du Médoc, et nos merlots et cabernets francs de Pomerol, Saint-Emilion et Canon-Fronsac.

Tout en ayant une approche rigoureuse de la vinification traditionnelle bordelaise, VINIV vous permet d'imaginer votre assemblage idéal, donc potentiellement issu de différents cépages et de différentes appellations, qu'elles soient de la rive droite ou de la rive gauche. Cette chance vous permettra d'expérimenter, d'explorer des territoires oenologiques inconnus et de créer un vin unique, à votre image et à votre goût.



Détermination de votre assemblage de base

La phase d'assemblage est probablement la plus enrichissante de votre aventure vinicole. En tant que vigneron VINIV, la première décision que vous aurez à prendre est le choix des vignobles et des cépages qui entreront dans la composition de votre vin, ainsi que leurs proportions. C'est ce que nous appelons votre « assemblage de base ». Ces choix vont déterminer le style de votre vin, répondre à vos objectifs de vieillissement et garantir la réservation des parcelles sélectionnées.

Si vous êtes à Bordeaux, une session d'assemblage sera organisée avec un de nos experts. Vous dégusterez les vins disponibles et testerez différents assemblages possibles pour déterminer votre point de départ. Si vous ne pouvez pas vous déplacer pour cette étape, un membre de notre équipe échangeera avec vous par téléphone ou email pour décider d'un assemblage potentiel : les vins sélectionnés seront ainsi réservés jusqu'à votre visite. Cet assemblage de base n'est pas définitif, car vous aurez la possibilité de l'ajuster et de l'améliorer avant la mise en bouteille.

Pour déterminer votre assemblage de base, vous devez vous poser les questions suivantes :

- Quel style de Bordeaux voulez-vous produire ?
- Quand souhaitez-vous boire votre vin : rapidement ou souhaitez-vous le faire vieillir ?
- Souhaitez-vous privilégier certaines propriétés ou appellations ?



Confirmation de votre assemblage final

Déterminer votre assemblage final sera la plus grande décision que vous aurez à prendre avant la mise en bouteille. Après la fermentation et jusqu'à environ 4 mois avant la mise en bouteille, vous aurez la possibilité de déguster et d'ajuster votre assemblage afin qu'il corresponde à vos attentes et au vin que vous aviez imaginé.

Pour faire ces ajustements, vous pourrez « piocher » dans toute la palette de vins que nous proposons, même dans ceux que vous n'aviez pas sélectionné initialement pour votre assemblage de base. Nous limitons cependant à 20 % la proportion de votre assemblage pouvant être modifiée : une marge largement suffisante pour influencer sur le profil général et l'équilibre de votre vin.

Il n'est pas si aisé de déguster des vins jeunes et d'estimer leur potentiel d'évolution, cela requiert des années d'expérience. C'est pour cette raison que les œnologues de VINIV et du Château Lynch-Bages vous accompagnent dans cette étape déterminante.

Si vous ne pouvez pas être présent à Bordeaux ou lors d'une de nos sessions organisées à l'étranger (à Londres notamment), les œnologues de VINIV et du Château Lynch-Bages dégusteront votre vin et vous recommanderont des améliorations si nécessaire. Votre assemblage de base et des suggestions d'assemblage final vous seront envoyés pour dégustation et validation de votre part.



L'ŒNOLOGUE CONSEIL ERIC BOISSENOT

03.

Les vignobles

MERLOT, CABERNET FRANC ET CABERNET SAUVIGNON

Les vignobles et parcelles proposés par VINIV

MERLOT

PARCELLE	APPELLATION
1. Le Château	Canon Fronsac
2. La Pierre	Saint-Émilion
3. La Pyramide	Saint-Émilion
4. Les Terrasses	Saint-Émilion
5. L'Église	Pomerol

CABERNET FRANC

PARCELLE	APPELLATION
6. Le Barrail	Saint-Émilion
7. La Carrière	Saint-Émilion

CABERNET SAUVIGNON

PARCELLE	APPELLATION
8. Grande Cabane	Margaux
9. La Louise	Margaux
10. Grande Catélie	Pauillac
11. L'Enclos	Pauillac
12. Demi-Lune	Saint-Estèphe



Merlot

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Cépage le plus planté dans le vignoble bordelais, le merlot est aussi le plus adaptable de la région : il peut s'épanouir dans différents types de sols mais c'est certainement sur des sols argilo-calcaires, graveleux ou sablonneux de la rive droite qu'il s'exprime le mieux (Saint-Émilion, Pomerol et Canon-Fronsac). Le merlot a un débourrement précoce. Il se développe assez facilement et mûrit plus rapidement que le cabernet sauvignon et le cabernet franc, ce qui le rend particulièrement adapté aux sols plus frais de la rive droite.

Le merlot a une structure tannique plus légère et plus lisse que les cabernets. Il apporte fruité, volume, richesse et une certaine accessibilité à tout assemblage. Les vignes situées dans les parties supérieures des collines calcaires de

Saint-Émilion et de Canon-Fronsac sont capables de produire des vins aux tanins incroyablement persistants, alors que les vins issus du plateau graveleux et argileux de Pomerol (appelé « la boutonnière ») présentent une richesse crémeuse, associée à des tannins intenses.

Le merlot produit des vins colorés qui ont tendance à évoluer plus rapidement que le cabernet sauvignon. Ces vins développent des arômes de fruits mûrs (cassis, fraise), qui peuvent évoluer vers des notes de confiture et de cuir en vieillissant.

VINIV sélectionne uniquement des merlots de vignes situées sur la rive droite du bordelais, là où ce cépage atteint sa plus belle expression.

LE VIGNOBLE VINIV

PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
1.	Le Château	Canon Fronsac	Moulin Pey Labrie, Vrai Canon Bouché
2.	La Pierre	Saint-Émilion	Valandraud, Peby-Faugères, Faugères, Pressac
3.	La Pyramide	Saint-Émilion	Tertre Roteboeuf, La Mondotte, Pavie
4.	Les Terrasses	Saint-Émilion	Tertre Roteboeuf, La Mondotte, Barde-Haut, Godeau
5.	L'Église	Pomerol	Clinet, Clos l'Église, Latour à Pomerol



Cabernet Franc

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Le cabernet franc est le troisième cépage rouge le plus planté à Bordeaux, après le merlot et le cabernet sauvignon. Il est particulièrement adapté aux climats et aux sols plus froids – tels que ceux de Saint-Émilion et de ses environs – puisqu’il mûrit plus rapidement que le cabernet sauvignon et tend à mieux résister aux mauvaises conditions climatiques que l’on peut parfois rencontrer dans cette région juste avant la récolte.

Le cabernet franc donne un vin moyennement corsé, avec dans sa jeunesse des notes fruitées plus prononcées que le cabernet sauvignon. Ce cépage apporte beaucoup d’arômes aux

assemblages. Le cabernet franc planté à plus haute altitude (comme à Saint-Émilion) peut également présenter des épices et de poivre noir contribuant à sa complexité. Sur la rive droite, ce cépage est généralement associé au merlot dans les assemblages afin d’apporter de la fraîcheur et de la structure. Dans le Médoc, on peut le retrouver dans les assemblages dans des proportions variées, allant de 5 à 40 %.

LE VIGNOBLE VINIV

PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
6.	Le Barrail	Saint-Émilion	Faugères, Valandraud, Rol Valentin, Fleur Cardinale, Pressac
7.	La Carrière	Saint-Émilion	Pavie, Troplong Mondot, La Mondotte, Larcis Ducasse



Cabernet Sauvignon

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Ce cépage apprécie les sols chauds peu argileux et s'exprime pleinement dans les secteurs graveleux et sablonneux du Médoc et des Graves.

Les grappes du cabernet sauvignon sont plus petites et plus serrées que celles du merlot, la concentration des baies est donc plus importante. C'est un cépage dont la maturité est plus tardive, il est généralement récolté 10 à 15 jours après le merlot. Il est également connu pour produire des rendements plus faibles que le merlot et pour être plus faible en sucre, d'où un potentiel alcoolique inférieur.

Le cabernet sauvignon est principalement reconnu pour sa structure exceptionnelle, son potentiel de vieillissement et sa capacité à

révéler l'expression de son terroir. Ce cépage est majoritaire dans la quasi-totalité des assemblages des crus classés du Médoc, alors qu'il est plus rarement utilisé dans les vignobles de la rive droite en raison de sa fragilité et de sa maturité tardive. Dans leur jeunesse, ces vins sont très tanniques avec une couleur riche et des caractéristiques de fruits rouges qui évoquent le cassis, les épices, le poivre, le chocolat et la menthe. En vieillissant, ces vins révèlent toute l'élégance et la finesse de ce cépage exceptionnel.

Les cabernets sauvignons utilisés par VINIV proviennent exclusivement de la rive gauche de la Gironde.

LE VIGNOBLE VINIV

	PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
8.	Grande Cabane	Margaux	Giscours, Kirwan, Issan	Un cabernet sauvignon de Margaux pur, linéaire et équilibré
9.	La Louise	Margaux	Lascombes, Malescot Saint-Exupéry	Un cabernet de Margaux plus structuré et dense, sans compromettre la classique finesse qui fait la réputation de cette appellation.
10.	Grande Catélie	Pauillac	Pichon Baron, Lynch-Bages, Grand-Puy-Lacoste, Latour	Toute la puissance et la structure d'un cabernet sauvignon de Pauillac, avec une approche légèrement plus délicate.
11.	L'Enclos	Pauillac	Lynch-Bages	Un cabernet sauvignon de Pauillac plus dense et plus puissant grâce à un sol plus chaud et un microclimat unique
12.	Demi-Lune	Saint-Estèphe	Ormes de Pez, Phélan-Ségur, Lilian Ladouys, Montrose	Un caractère fruité très expressif et des tannins fins définissent ce vin, issu du terroir idéal de Saint-Estèphe.



04.

Votre marque

UN VIN À VOTRE IMAGE

Un vin à votre image

Le vin que vous élaborez raconte votre histoire, l'étiquette que vous créez sera la couverture de ce récit.

Créer votre marque va au-delà de donner un nom à votre vin. Cette démarche nécessite de réfléchir à tous les éléments qui vont directement ou indirectement raconter votre histoire et traduire la personnalité de votre vin.

En collaboration étroite avec notre équipe de designers, vous concevez l'image de marque de votre vin, témoignage fidèle de ce que vous êtes, des expériences qui vous ont forgé et de celles encore à venir.



La personnalisation de votre packaging

Le prix de votre barrique (équivalent à 288 bouteilles) inclut ce que l'on appelle les matières sèches : une bouteille 75 cl de qualité, le bouchon, la capsule et la caisse bois. Vous pouvez cependant aller jusqu'au bout du concept en personnalisant ce packaging, afin de rendre votre vin et vos bouteilles complètement uniques.

Vous pourrez ainsi choisir en option d'embouteiller une partie de votre production en magnums (1,5 l) ou en impériales (6 l). Et pour que le contenant soit aussi unique que le contenu, il est également possible de personnaliser les bouchons et les caisses bois.



05.

Votre Investissement

Votre Investissement

Nos tarifs varient selon les parcelles que vous sélectionnerez et les proportions choisies dans votre assemblage final. Un assemblage réalisé à partir de tous les vignobles de la partie Select vous coûtera 14 000 € (48,61€/bouteille). Vous pouvez en option opter pour des vignobles de la catégorie Prestige. Le coût est de 90 € pour chaque pourcentage de ces vins que vous incorporerez à votre assemblage. Par exemple, si vous utilisez 50 % de vins issus de parcelles Prestige, le coût total de votre barrique sera de 18 500 € : 14 000 € + (50 x 90€), soit 64,24 €/bouteille.

Cette enveloppe inclut tout ce dont vous avez besoin pour créer 288 bouteilles d'un vin d'exception : les raisins, la vinification, l'élevage, l'accompagnement et les conseils de nos experts, le packaging standard (bouchon, caisse bois, bouteilles 75 cl, capsules, design et impression de l'étiquette), la mise en bouteille et bien entendu toute l'expérience unique associée à la création de votre propre vin.

Ces tarifs sont départ cave et n'incluent pas les frais de livraison et les éventuelles taxes applicables dans le pays de destination : TVA, droits d'accises, droits de douanes. Notre équipe est à votre disposition pour estimer ces coûts.

	PARCELLE	APPELLATION	TARIF - EUR
MERLOT			
SELECT	Le Château	Canon Fronsac	€ 14 000
SELECT	La Pierre	Saint-Émilion	€ 14 000
SELECT	La Pyramide	Saint-Émilion	€ 14 000
PRESTIGE	Les Terrasses	Saint-Émilion	€ 14 000 + € 90 / 1%
PRESTIGE	L'Église	Pomerol	€ 14 000 + € 90 / 1%
CABERNET FRANC			
SELECT	Le Barrail	Saint-Émilion	€ 14 000
SELECT	La Carrière	Saint-Émilion	€ 14 000
CABERNET SAUVIGNON			
SELECT	Grande Cabane	Margaux	€ 14 000
SELECT	La Louise	Margaux	€ 14 000
SELECT	Grande Catélie	Pauillac	€ 14 000
SELECT	Demi Lune	Saint-Estèphe	€ 14 000
PRESTIGE	L'Enclos	Pauillac	€ 14 000 + € 90 / 1%

ECHELONNEMENT DES PAIEMENTS

1ER VERSEMENT

Un acompte de 9 000 € par barrique achetée est à régler lors de la réservation initiale.

2ÈME VERSEMENT

Le paiement du solde est demandé juste avant la mise en bouteille, qui a lieu généralement entre 18 et 22 mois après la vendange. Pour le millésime 2018, le paiement du solde sera donc à effectuer entre mars et juin 2020.

VINIV accepte les paiements par virement, Visa et Mastercard (sans surcoût).

TARIFS SPÉCIAUX POUR LES GROS VOLUMES

VINIV propose des tarifs dégressifs pour des commandes de plusieurs barriques d'un même millésime (et sur un seul et unique compte client). Voir ci-dessous :

3 À 4 BARRIQUES	5 À 7 BARRIQUES	PLUS DE 8 BARRIQUES
5%	10%	15%

VINIV

BORDEAUX