

Avec CAVISSIMA, la cave à vin prend vie et respire !

Saint Didier au Mont d'Or, le 14 octobre 2013 - Premier concept de constitution de cave à vin en ligne en France, **CAVISSIMA** créé un nouveau service supplémentaire : **la revente des vins** via sa boutique en ligne, réservée **exclusivement aux vins vendus et conservés par CAVISSIMA**. Les acheteurs bénéficient ainsi de la **garantie** d'avoir accès **uniquement** à des vins achetés en première main par **CAVISSIMA** et par conséquent, **toujours très bien conservés dans des conditions optimales**. **CAVISSIMA** assure ainsi aux acheteurs la provenance, l'authenticité et la qualité de stockage des vins.



Mode d'emploi :

PRIX DE VENTE ET DURÉE DE L'OFFRE

VOTRE PRIX DE VENTE 32 € TTC la bouteille soit 192,00 € TTC la caisse	DURÉE DE L'OFFRE 7 jrs 15 jrs 30 jrs	PLUS-VALUE APRES COMMISSION* 7,72 € TTC la bouteille soit 46,32 € TTC la caisse
---	--	---

Je donne l'autorisation à CAVISSIMA de revendre mes vins pour moi

ASTUCE
Si votre vin n'a pas trouvé preneur au terme de ce délai vous recevrez un mail pour relancer une session en modifiant le prix de vente.

SYNTHÈSE

Prix d'achat (la bouteille) 22,61 € TTC	Prix d'achat (la caisse) 135,63 € TTC	Quantité : 6 Bouteilles
Date d'achat 10/07/2011		

Prix de vente proposé (la bouteille) : 32,00 € TTC

Prix de vente proposé (la caisse) : 192,00 € TTC

Commission sur transaction (la bouteille) : 1,67 € TTC

Commission sur transaction (la caisse) : 10,00 € TTC

La commission sur transaction est égale à 15% TTC de la plus-value réalisée avec un minimum de 10€ par transaction.

Prix net vendeur (la bouteille) : 30,33 € TTC

Prix net vendeur (la caisse)* : 182,00 € TTC

* Après commission

Vendre mon vin

Dans la rubrique « votre cave en ligne », **CAVISSIMA** met désormais à la disposition de ses clients une plateforme pour gérer la revente de leurs vins. Outre la consultation des ventes en cours ou passées, elle permet aussi d'accéder à la cote actuelle déterminée par le comparateur indépendant Wine Decider (leader français de la cote des vins vendus sur internet), pour positionner, au mieux, le prix de vente. Le client fixe la durée de la vente et sera prévenu, par mail, dès qu'un acheteur valide une commande au prix fixe demandé. A l'issue de la période, si le vin n'est pas vendu, le client pourra modifier son prix de vente.

CAVISSIMA intervient comme tiers de confiance pour sécuriser la transaction. La livraison intervient après le paiement effectif. Le client reste libre de choisir de passer par cette plateforme ou d'organiser la revente par lui-même. S'il utilise, le vendeur payera uniquement une commission de 12,54 % HT (soit 15% TTC – TVA au taux de 19,6%) sur la plus-value réalisée.

« Il existe deux façons de faire vivre une cave : consommer ses vins ou les revendre. Pourquoi les consommateurs souhaitent-ils les revendre ? Parce qu'ils doivent partir vivre à l'étranger, parce qu'ils en ont trop acheté et ne peuvent pas tout déguster, parce que leurs goûts changent, ou encore, simplement parce qu'ils ont envie de financer leurs prochains achats. Pour qu'une cave respire, il faut que des vins entrent et que d'autres en sortent. Partant de là, c'est tout naturellement que nos clients ont souhaité disposer d'un tel service » complète Thierry Goddet - Fondateur de **CAVISSIMA**.



Les avantages pour le futur acheteur :

- La **garantie d'origine des vins** : **CAVISSIMA** ne vend que des millésimes récents provenant directement du domaine ou du château (via éventuellement) un négociant bordelais
- La **garantie de conservation CAVISSIMA** : depuis leur achat, les vins n'ont connu que la cave de **CAVISSIMA**, où ils ont bénéficié des conditions idéales de stockage dans des chais sécurisés en Bourgogne.
- La cote en ligne permet au client de s'assurer qu'il bénéficie d'une garantie d'acheter ses vins **au juste prix**.

- Le conseil du sommelier **John Euvrard** qui sélectionne les vins et valide les dates d'apogées Best After – Best Before.
- La possibilité de conserver les vins dans la cave de **CAVISSIMA** ou de se les faire livrer sous quelques jours par porteur spécialisé.
- La possibilité de recevoir des vins **parfaitement** vieillis pour une dégustation immédiate



L'avantage pour le propriétaire du vin :

- Les vins sont mis dans la boutique de **CAVISSIMA** et bénéficient du **référencement CAVISSIMA**.
- **CAVISSIMA** intervient comme tiers de confiance et sécurise la transaction : c'est la **garantie d'être payé**.
- Le règlement de la transaction sous quinze jours ouvrés par virement bancaire.
- Des couts de transaction les plus bas du marché : 15% TTC du montant de la plus-value avec un montant mini de 10€ TTC
- Aucune livraison à organiser



« Le label de garantie de notre boutique est très simple. Dès l'instant où les vins restent stockés dans de bonnes conditions, le vendeur n'aura pas d'expertise supplémentaire à fournir, ce qui réduit ses frais de vente, tout en assurant une qualité optimale à l'acheteur qui, de son côté, n'aura pas de mauvaises surprises » commente Thierry Goddet. « Nous garantissons l'origine des vins : ils sont achetés neufs dans leur prime jeunesse, goûtés par notre sommelier, puis amenés dans une cave où ils sont parfaitement conservés entre 14 et 16°. Ils se sont tranquillement bonifiés; c'est du bonheur assuré à la dégustation ! »

À propos de CAVISSIMA : Lancé en janvier 2010 par Thierry GODDET, **CAVISSIMA** est le premier concept de constitution et de gestion de cave à vin de garde en ligne en France. La boutique en ligne propose plus de 900 références exceptionnelles issues de toutes les régions de France, testées et sélectionnées par John Euvrard – MOF Sommelier 2007. Les vins achetés, à partir de 8€ la bouteille, sont conservés en chai dans des conditions idéales de vieillissement en Bourgogne ou à Genève. La livraison à tout moment est effective dans toute la France et dans quelques pays européens en quelques jours. **CAVISSIMA** a reçu le Prix d'Innovation au Forum de l'Investissement 2012.

Plus d'information sur : www.cavissima.com

CONTACT PRESSE

Nathalie COLLIN - COKLICOT COMMUNICATION
 06 50 91 93 37 - nathalie.collin@coklicotcommunication.fr
www.coklicotcommunication.fr/