



News

Terre de vins, le mag

Oenotourisme par Viavitis

Dégustation

Tout sur le vin

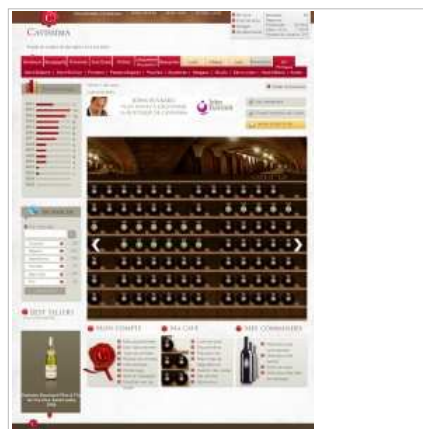
Blogs

Agenda

Rss

[Conso](#) | [Société](#) | [Gens du vin](#) | [Business](#) | [Terroirs](#) | [De l'étranger](#) | [Eclats de verre](#) | [Revue de presse](#)
Vous êtes ici : [News](#) > [Conso](#)

CAVISSIMA, LA CAVE POUR TOUS

12.10.2011 / [Conso](#)

indispensables pour enfin profiter des millésimes en temps voulu sans gâcher votre plaisir et votre investissement.

Comme le souligne Thierry Goddet, fondateur du site cavissima, « Je me suis aperçu que se constituer une cave à vin c'est à la fois simple et compliqué. Car conserver les vins de garde, plus ou moins bien, demande de savoir également à quel moment il faut les déguster. C'est un job de professionnel. »

Avec Cavissima, tout est simplifié :

Vous disposez d'une boutique en ligne avec plus de 600 références issues de toutes les régions de France, sélectionnées par John Euvrad – Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007.

Vos vins sont conservés en chai dans des conditions idéales de vieillissement en Bourgogne.

Vous choisissez la livraison au moment où vous le souhaitez.

Vous disposez d'un tableau de bord pour gérer votre cave qui vous recommande la période idéale pour consommer vos vins, quel millésime vous pouvez acheter pour équilibrer votre stock, ou bien encore comment vos vins évoluent.

C'est en quelque sorte comme si vous aviez un sommelier pour s'occuper de votre cave personnel !

D'autres astuces apportent de la convivialité et de l'interactivité en permettant à vos amis sur facebook de visiter votre cave et de vous faire un cadeau.

Ce n'est pas un hasard si Cavissima a reçu la médaille d'argent aux Trophées du e-commerce 2010 récompensant l'excellence du module de gestion de cave en ligne.

Ouvrir une cave sur Cavissima est gratuit ; Ensuite, il faudra choisir parmi 3 formules mises à votre disposition :

Une formule à la carte où l'internaute choisit lui-même ses vins dans la boutique en ligne et constitue sa cave à son rythme. Trois forfaits entre 50€ et 400€.

Une formule au menu où l'internaute laisse le soin à Cavissima de composer sa cave suivant un plan de constitution de cave déterminé par le sommelier John Euvrad. Là encore trois forfaits sont proposées de 75€, 150€ ou 250€.

Et enfin, une formule sur mesure où l'internaute reçoit une cave sur mesure sous 6 semaines en bénéficiant des conseils personnalisés de John Euvrad. A partir de 3 000€.

une belle *escapade* en famille
pour découvrir et apprécier
notre vignoble

→ Pas de commentaire



Vous avez rêvé de cette cave idéale, en revenant d'une foire aux vins ou d'une visite dans un domaine, le coffre garni de plusieurs bonnes bouteilles, grands crus, trouvailles et autres cuvées à découvrir. Une cave qui conserverait enfin vos vins de garde jusqu'à leur apogée. Mais voilà, si déjà vous doutez de certains paramètres comme la température, l'hygrométrie, vous avez oublié les conseils du vendeur en magasin qui pourtant vous avez convaincu de choisir ce Bordeaux grand cru 2008 !

Lancé en janvier 2010, le site Internet, Cavissima offre tout l'éventail des services nécessaires et rigoureusement

L'agenda

Jeudi 13 Oct. 2011

05 Fév. 2011 au 03 Déc. 2011 - [Aquitaine : Samedis oenologiques - Pomerol](#)



01 Avril 2011 au 30 Nov. 2011 - [Languedoc Roussillon : Week-end Vins "Cité, Vins et terroirs" - Carcassonne](#)



16 Mai 2011 au 30 Oct. 2011 - [Aquitaine : Exposition d'Anthony Tapies au Château Lynch-Bages - Pauillac](#)

→ [Tout l'agenda](#)→ [Poster](#)→ [Rechercher](#)

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM



Bacchus à bonne enseigne

« Fini, le cliché négatif du gros rouge au comptoir dans un verre à ballon. Déguster [...] »
19.08.2011

Prochain dîner prestige de Terre de Vins à Lynch-Bages

« Terre de Vins emmène ses lecteurs dans des châteaux bordelais prestigieux pour des dîners [...] »
13.09.2011

AOC fait sa rentrée

« L'une des plus grandes associations oenologiques étudiantes de France fait cette année [...] »
15.09.2011

Vitisphere

J'aime

Soyez le premier de vos amis à indiquer que vous aimez ça.

[Abonnez vous au magazine Terre de Vins pour 29€ HT/an](#)

A LIRE AUSSI SUR TERREDEVINS.COM

→ [Toutes les News Conso](#)

→ 11.10.2011 [Le site pour manger \(et boire\) local](#)

→ 04.10.2011 [Oenotourisme en Médoc et Champagne en voiture de collection](#)

→ 03.10.2011 [Du vin à la table de la Semaine du Goût](#)

Commentaires



Soyez le premier à réagir.

Vous souhaitez publier un commentaire ?

Inscrivez-vous immédiatement en [cliquant ici](#), c'est gratuit !

Déjà inscrit ? [Cliquez-ici](#) !

La rédaction de Terredevins.com se réserve le droit d'éliminer tout commentaire susceptible de contrevenir à la loi, ainsi que tout commentaire hors-sujet, promotionnel ou insultant. [Signaler un abus](#)

[A propos de Terre de vins](#)

[Contacts](#)

[Publicité](#)

[Presse](#)

[Partenaires](#)

[Newsletter](#)

[Mentions légales](#)

[Plan du site](#)

[Rss](#)

Copyright © Terre de vins 2011