




*Dégustation Œnologique*



---

**Partagez avec vos clients banque privée, vos administrateurs ou encore vos collaborateurs un moment privilégié autour de la découverte des saveurs et des arômes du vin lors d'une dégustation œnologique Uni-éditions.**

---



# Une invitation au voyage...

## Thèmes 2017-2018 :

- Les (grands) vins du Monde
- Les (grands) vins d'Europe
- Les crus inconnus de France
- Les vins d'Italie
- Les grands Vins d'Amérique du Nord
- Les grands Vins d'Australie
- Les grands Vins des îles
- Les grands Vins de France
- Les grands Blancs et/ou rouge de France
- Les grands Blancs et/ou rouge du Monde
- Les grands Champagnes
- Les grands vigneronns de champagne
- Les vins de Bourgogne, Bordeaux, Sauternes, Languedoc Roussillon, Alsaces, sud ouest, val de Loire, jura, Savoie, vallée du Rhône...
- Les grands vins de Châteauneuf du Pape
- Les crus du Rhône méridional et Provence
- Les crus du Rhône Septentrional



---

## ... sur-mesure

---

Votre dégustation thématique, clé en main, est animée par un professionnel de renom « Olivier Borneuf », avec des vins de qualité et de caractère.

**Pour remercier vos clients Haut de Gamme, offrez-leur un événement prestigieux autour d'une dégustation œnologique d'exception.**

Faites découvrir à vos clients les arômes et les saveurs du vin, ainsi que les grands principes des accords mets / vins.

À partir de 50 personnes, sur le lieu de votre choix, nous adaptons notre prestation à vos envies et attentes.

**Notre animation tient compte des objectifs spécifiques de votre événement.**

---

# OLIVIER BORNEUF

---

20 ans d'expérience dans le monde de la production, de la distribution, du conseil et de la formation.

Olivier Borneuf a exercé ses talents en Australie et aux États-Unis en tant qu'acheteur pour des sociétés d'importation.

Il est actuellement consultant en Champagne, associé de l'Académie du Vin de Paris et fait partie de l'équipe de dégustation Bettane & Desseauve.

**Amundi**

**McKinsey&Company**

**CA INDOSUEZ**  
WEALTH MANAGEMENT

**CA CRÉDIT AGRICOLE**  
BANQUE PRIVÉE





# L'organisation de l'événement



- **Accompagnement culinaire**
- Le choix du traiteur et le budget dédié sont à votre main
- Choix des mets : Uni-éditions est à votre disposition pour échanger sur la proposition du traiteur.
- ***Carnets de dégustation*** : des livrets sur-mesure peuvent être conçus
- ***Support visuel*** : le client peut commander : la diffusion d'une présentation photo illustrant les vins dégustés.
- **Heure d'arrivée de l'animateur**
  - < 50 personnes : une heure avant l'arrivée des invités
  - Au-delà de 50 personnes : une heure et demi avant l'arrivée des invités.



## Logistique

**Verres :** Le choix des verres est capital. Il est fortement recommandé de se rapprocher du type Spieglaeu Authentis 32cl d'une hauteur de 186mm. Il faut prévoir 2 verres par personne.

**Service :** Le client devra prévoir avec son traiteur (ou autre) un serveur pour 20 personnes, dédié au service des vins.

**Micro :** Un système audio sera prévu à partir de 50 personnes en fonction de la salle.

**Disposition de la salle :** une simple table nappée sera prévue pour les vins. Les tables dédiées à la partie culinaire seront à valider avec le concerné.



## Logistique

**Livraison des vins :** le transport des vins sera organisé en fonction du nombre de bouteilles et du lieu de la dégustation. L'animateur contactera UNED avant validation du devis pour définir les modalités de livraison.

**Gestion du froid :** le client devra confirmer les moyens mis à disposition pour réfrigérer les bouteilles avant le début de la dégustation : Soit un frigo à proximité immédiate de la dégustation, soit des vasques et de la glace fournies par le traiteur ou directement par le client.

Le volume à prévoir correspond à deux bouteilles pour 10 personnes

**Crachoirs :** le client devra fournir via son traiteur (ou autre) un crachoir pour 10 personnes : seau à champagne, vasque ou véritable crachoir à la condition qu'ils ne soient pas transparents.



# Les plus !

**Les bouteilles cadeaux :** le client peut, s'il le souhaite, offrir des bouteilles cadeaux à ses invités en lien avec le thème de dégustation retenu :

- Le client choisit le nombre de bouteilles.
- Le client choisit le budget par bouteille.

**Dégustation à l'aveugle :** En fonction du thème, le client peut opter pour l'option gratuite « dégustation à l'aveugle ». Autrement dit, les invités ne connaissent pas à l'avance les vins qu'ils vont déguster.

**L'antichambre du vin :** idéal pour les séminaires, opération team building, la dégustation comme récompense à l'issue d'un jeu d'évasion organisé pour l'occasion.



---

*« Je te remercie pour l'excellente organisation de cette soirée et pour la qualité de l'œnologue qui guide efficacement nos clients. Son animation est très bien rodée. »*

***Emmanuel Poulet CA Centre Loire***

*« Olivier Borneuf est un très bon œnologue avec des qualités d'animation certaines. »*

***Damien Dayde CA Toulouse 31***

---

