

# Domaine de Viniacom

---

2484 Route de l'Eculaz  
74930 Reignier - France  
Tél : 09 50 48 20 20  
Fax : 04 86 68 87 73

## Les Volcans 2004

Un terroir brulant de caractère

Couleur : Rouge

A.O.C. Côteaux du languedoc

### Cépage(s)

40 % Cabernet Sauvignon

35 % Syrah

25 % Merlot

Les vignes ont été surgreffées en 1997 de manière à conserver les systèmes racinaires profonds des vignes existantes. Les vendanges sont mécaniques de manière à récolter au plus juste instant et de bénéficier ainsi d'un optimum de maturité.

### Terroir

Des parcelles biens spécifiques :

Un terroir argilo-calcaire très spécifique qui s'apparente aux côteaux de Saint-Emilion.

• Surface: 5,11 ha

• Rendement: 25 à 30 hl/ha suivant les parcelles

### Vinification

Bonjour et Bienvenu

Avec ce pack, Viniacom vous offre aujourd'hui la possibilité de développer l'efficacité de votre communication commerciale.

En effet, notre plateforme a été conçue dans le double objectif :

• De vous offrir une présence très performante sur Internet, mais aussi sur les réseaux sociaux et les téléphones mobiles

• D'accompagner votre développement commercial

Notre but est de vous aider à devenir encore plus performant en travaillant sur les 2 axes indissociables :

• De la Notoriété

• du développement des ventes

Pourquoi assortir notre plateforme d'une formation - Training ?

Comment notre training « Administrez votre site Dynamique pour développez votre performance » vous aidera-t-il à augmenter votre efficacité ?

# Domaine de Viniacom

---

2484 Route de l'Eculaz  
74930 Reignier - France  
Tél : 09 50 48 20 20  
Fax : 04 86 68 87 73

A la lecture de ce premier livret, vous constaterez que notre philosophie de travail et d'accompagnement diffère de celle des sociétés classiques de conseils ou de webdesign.

Nos formations vous accompagnent pour une bonne utilisation

---

## Notes de dégustation

Un vin bien structuré qui dévoile des notes de griottes, bourgeon de cassis et une touche de réglisse. Témoignage d'une maturité aboutie, la bouche exprime des arômes de cacao et de fruits mûrs. Son passage en carafe en exaltera les qualités.

Température de dégustation : Entre 17°C et 19°C

Garde : Jusqu'à 15 ans