



WineAlley.com

The best way to French wines

Guide d'utilisation de la plateforme

ACHETEURS PROFESSIONNELS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*Créateur de nouveaux
débouchés commerciaux
pour les vins français*

Qu'est que Winealley.com ?

Le site Winealley.com est un outil d'optimisation de votre approvisionnement proposé le Groupe CRÉDIT AGRICOLE qui vous offre la possibilité de publier des appels d'offres (dits offres d'achat) à l'attention de vendeurs professionnels et l'accès à leurs offres commerciales exclusives (dites offres de vente) ; ainsi qu'à celles émises par des particuliers cherchant à se séparer de bouteilles dites « Ultra premium ».

WINEALLEY.COM, UN SERVICE EXCLUSIF

1. Un accès réservé à un espace sécurisé dédié aux professionnels de la vente et de l'achat de vin

Les vendeurs professionnels (vignerons, négociants ou agents), découvrent vos appels d'offres. Ils peuvent alors y répondre directement ou déposer une offre commerciale. Grâce à notre système d'alertes programmables, si une offre de vente était susceptible de vous intéresser, Winealley.com vous en informerait par e-mail afin que vous puissiez y répondre.

CHATEAU DES ANNEREUX

Le chateau des Annereaux est entre les mains de la même famille depuis plus de cinq siècles. Doté d'une cave longue tradition viticole, Dominique Hessel propose une sélection de vins qui expriment le plus haut de ce terroir de qualité. Aucun effort n'est ménagé pour faire valoir l'égalité d'une production soignée dans le respect de l'environnement. Ses vins, à la texture soignée, sont beaux, vivants, harmonieux et d'une très agréable expression aromatique. C'est dans ce domaine que se trouve le vignoble de la famille Hessel depuis 1987. Coordonnées : 0611664275

Cuvées

AOP Lalande-de-Pomerol CHATEAU DES ANNEREUX Rouge

Coordonnées

DOMINIQUE HESSEL
lieu-dit "Les Annereaux"
33500 LALANDE DE POMEROL
France
0611664275

Wine Alley.com

Mes offres de vente

Mes crédits

Mes cercles

Mes alertes (1)

ACTUALITÉS

Chill : changement climatique oblige, Miguel Torres va planter des vignes à l'ombre de la Cordillère

23 mai 2014

« La nécessité de trouver des terrains qui répondent au défi du changement climatique » est à l'origine du dernier investissement d'un groupe espagnol Miguel Torres : 230 hectares dans la vallée d'Orta, au pied de la Cordillère des Andes et au bord du fleuve... [...]

• Voir toutes les actualités

AGENDA

Concours de Bordeaux - vins d'Aquitaine

24 mai 2014

Depuis 1956, le Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine est l'événement incontournable de la filière vinicole aquitaine. Il est organisé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde et fait parti des nombreuses actions développées à l'attention... [...]

Tours, détours et contours...

24 mai 2014

Le Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine sera organisé du 24 mai au 1er juin au Salon de l'Agriculture Aquitaine, organisé dans le cadre de la Foire Internationale de Bordeaux, au Parc des Expositions de Bordeaux-Mérignac. Au menu : un voyage sensoriel très original... Le viticulteur sera invité à présenter... [...]

• Voir tous les événements

WINEALLEY.COM, UN SITE SANS ABONNEMENT

La nouvelle version du site Winealley.com est en **accès libre** pour les acheteurs professionnels. Un audit sur les performances financières, via notre partenaire Crédit Agricole, est toutefois mené pour mettre en avant auprès des vendeurs les acheteurs les plus solides.

Gratuitement, vous pouvez donc accéder à notre plateforme de mise en relation commerciale entre professionnels du vin pour

- ✗ Consulter les offres commerciales des fournisseurs de vins français.
- ✗ Programmer vos alertes mail afin d'être tenu au courant de la publication d'une offre commerciale correspondant à vos critères.
- ✗ Vous inscrire et recevoir mensuellement notre newsletter dédiée aux professionnels du vin : vous pourrez consulter l'actualité de la filière et ses chiffres clés, ainsi que son agenda.

Les réponses à vos questions

L'accès à l'espace professionnel du site Winealley.com est-il réservé ?

Oui, l'accès est nominatif. Lors de votre inscription, vous créez vos propres identifiants. Ils sont personnels et confidentiels.

Que se passe-t-il si je perds mes codes d'accès ?

Sur la page d'accueil, cliquez sur « **Se connecter** » en haut à droite puis sur « **Mot de passe oublié** ». Un e-mail vous sera alors immédiatement envoyé avec un lien qui vous permettra de réinitialiser votre mot de passe.

Que faire si j'ai des questions techniques lors de la rédaction d'une offre d'achat ou d'une réponse à une offre de vente ?

Un accès à des pages d'aide en ligne et un Guide de l'Utilisateur, remis lors de l'inscription, vous permettent de comprendre comment fonctionne chaque partie du site Winealley.com.

Vous pouvez aussi contacter notre Service Clients via le formulaire de contact dans le footer du site, par e-mail (service-client@winealley.com) ou appeler notre hotline au 01 43 23 23 52.



Comment me désinscrire ?

Vous pouvez toutefois, et quand bon vous semble, vous désinscrire de notre plateforme, et demander l'« **oubli numérique** » de vos données par notre site en nous contactant. Tout ceci est bien entendu gratuit.

TROUVEZ DE NOUVEAUX FOURNISSEURS EN PUBLIANT VOS APPELS D'OFFRES EN QUELQUES CLICS

La plateforme de mise en relation vous permet de publier des appels d'offres dédiés et réservés aux vendeurs professionnels de vins français : vignerons, négociants ou agents.

Seuls peuvent voir vos appels d'offres les vendeurs professionnels :

- ✗ Autorisés à agir sur la plateforme.
- ✗ ET, autorisés par vos soins à prendre connaissance de cette offre.

Exemple

Lorsque vous publiez une offre d'achat, en étape finale, si vous définissez comme critères de diffusion : **Alsace ET Négociant**, seuls les vendeurs professionnels déclarés en Alsace en tant que Négociant pourront consulter votre offre.

Vos appels d'offres, une fois publiés, **restent en ligne 2 mois, puis sont archivés automatiquement.**

Comment publier un appel d'offres ?

Pour publier un appel d'offres :

- Cliquez directement sur « **Publier une offre d'achat** » sur votre tableau de bord.
- Cliquez dans la barre de menu, sur l'onglet **MES OFFRES D'ACHAT**, puis dans le sous-menu sur l'onglet « **Publier une offre d'achat** ».



La publication d'un appel d'offres se fait en 3 étapes.

L'ÉTAPE ① et ② correspondent à la saisie de votre appel d'offres.

L'ÉTAPE ③ après demande de publication, vous permettra de définir les critères de diffusion de cet appel d'offres.

Conseil

Tous les champs ne sont pas obligatoires, par contre plus votre saisie sera complète, mieux vous cibleriez, plus cohérents encore seront les réponses.

ÉTAPE 1

Titre de votre offre d'offre (obligatoire)

Saisissez un titre accrocheur, conforme à la réalité de votre appel d'offres.

LOCALISATION

Région de production (obligatoire)

Choisissez la région de production concernée par votre appel d'offres.

Type d'appellation (obligatoire)

Sélectionnez le type d'appellation recherchée via votre appel d'offres.

Mise en bouteille

Choisissez dans le menu déroulant le lieu de la mise en bouteille du produit concerné par votre offre de vente

CARACTÉRISTIQUES DU VIN RECHERCHÉ

Cépage 1

Choisissez un cépage composant le produit recherché via votre appel d'offres, puis dans le champ « pourcentage affilié » saisissez le pourcentage de sa présence dans son assemblage, si ces informations sont de nature à mieux cibler les réponses attendues.

Exemple Pour un monocépage Chardonnay, choisir Chardonnay puis saisir 100 sans le signe « % » qui s'affichera automatiquement.

Même chose pour les champs Cépage 2 et 3.

Ajouter plus de cépages

En cas d'assemblage plus complexe, vous pouvez rajouter des champs Cépages en cliquant.

Couleur de votre vin (obligatoire)

Choisissez dans le menu déroulant la couleur du produit concerné via votre appel d'offres.

Type de vin (obligatoire)

Choisissez dans ce menu déroulant si le vin recherché via votre appel d'offres est tranquille ou effervescent.

Caractéristiques

Choisissez dans ce menu déroulant une caractéristique éventuelle du vin recherché.

Millésime

Précisez si vous recherchez un ou des millésime(s) en particulier. En cliquant sur « **Ajouter d'autres millésimes** », un champ libre s'ouvre pour saisir un autre millésime.

The screenshot shows a two-step process. Step 1 is highlighted in red. The form is divided into three main sections:

- Titre de votre offre d'achat**: A text input field for the offer title.
- Localisation**: A dropdown menu for 'Région de production', radio buttons for 'Type d'appellation' (AOP, IGP, Vin de France, Autre), and a dropdown for 'Mise en bouteille'.
- Caractéristiques de votre vin**: A grid of input fields and dropdowns for 'Cépage 1, 2, 3' (each with a percentage field), 'Couleur de votre vin', 'Type de vin', 'Caractéristiques', 'Millésime' (oui/non), 'Pourcentage en alcool', 'Potentiel de garde', 'Fermentation Malolactique' (oui/non), and various sensory attributes (Sucré, Végétal, Fruité, Grillé, Puissant, Acide, Floral, Minéral, Epicé, Tannique, Persistant) each with a 1-5 scale.

Pourcentage en alcool (obligatoire)

Saisissez un chiffre ou un nombre sans le signe « % », si vous recherchez un degré d'alcool particulier. En cliquant sur « **Ajouter d'autres degrés d'alcool** » un champ libre s'ouvre pour saisir un autre degré.

Fermentation malolactique

Vous pouvez préciser si le produit recherché doit être ou non issu d'une fermentation malolactique, en sélectionnant **Oui** ou **Non**.

Pourcentage en alcool * : <input type="text"/>	Fermentation Malolactique : <input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non
Potentiel de garde : <input type="text"/> ▼	Acide : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Sucré : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Floral : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Végétal : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Minéral : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Fruité : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Epicé : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Grillé : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Tannique : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Puissant : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Persistant : <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5

CARACTÉRISTIQUES DE PRODUCTION

Viticulture

Vous pouvez choisir dans le menu déroulant le type de viticulture pour les vignes dont sont issus les raisins vinifiés pour le produit recherché.

Vinification

Vous pouvez choisir dans le menu déroulant le type de vinification pour le produit recherché.

Primeur

Vous pouvez préciser si le vin recherché est un primeur.

Élevage en barrique

Vous pouvez préciser si le vin recherché doit avoir été élevé en barrique.

Classement 1855

Vous pouvez préciser si le vin recherché doit faire partie du classement 1855.

Caractéristiques de production

Âge de la vigne : <input type="text"/> ▼	Rendement de la vigne (Hectolitres / Hectare) : <input type="text"/>
Volume annuel produit (HL) : <input type="text"/>	Viticulture : <input type="text"/> ▼
Vinification : <input type="text"/> ▼	Primeur : <input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non
Elevage en barrique : <input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non	
Classement 1855 : <input type="radio"/> oui <input type="radio"/> non	

CITATIONS ET RÉCOMPENSES

Guides et revues

En sélectionnant **Oui** ou **Non**, vous pouvez préciser si le produit recherché doit avoir été cité ou non dans des guides et revues.

Concours

En sélectionnant **Oui** ou **Non**, vous pouvez préciser si le produit recherché doit avoir été récompensé ou non dans des concours.

DESCRIPTIF DE VOTRE APPEL D'OFFRES

Votre descriptif

Saisissez en français dans ce champ libre le descriptif du produit recherché.

Votre produit

Photos de la bouteille de votre vin.
Nb. L'étiquette doit être visible de face.

Bouteille :

Aucun fichier sélectionné... (?)



ÉTAPE 2

PACKAGING

Conditionnement (obligatoire)

Précisez si le produit recherché doit être conditionné en **bag in box** ou en **bouteille**.

Si le produit est conditionné en **bag in box**, choisissez dans le menu déroulant le **format du BIB** (obligatoire).

Si le produit est conditionné en bouteille

- Choisissez dans le menu déroulant le format de la bouteille (obligatoire).
- Choisissez éventuellement dans le menu déroulant le type de fermeture souhaité pour la bouteille.
- Choisissez éventuellement dans le menu déroulant le type de capsule souhaité pour la bouteille.

CRD - Capsule Représentative de Droit

Précisez si le produit recherché doit posséder une Capsule Représentative de Droit, obligatoire pour le marché français.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement par

- Choisissez dans le menu déroulant par combien de BIB ou de bouteille le produit recherché doit être conditionné.
- Précisez également si le produit recherché doit être conditionné en caisse bois ou en carton.
- Précisez si la bouteille ou BIB recherché doit comporter un code EAN ou GEN code (code-barres).
- Précisez si le carton ou la caisse de votre bouteille ou BIB recherché doit comporter un code logistique.
- Précisez si la palette supportant les cartons ou les caisses de votre bouteille ou BIB recherché doit comporter un code logistique.

PRIX

Prix Départ Cave / Franco de port (obligatoire)

Précisez grâce au menu déroulant si les propositions de prix de cession doivent vous être faites en franco de port (port inclus) ou départ cave.

Entrez le prix (€) HT unitaire minimum

Saisissez éventuellement le tarif minimal que l'on devrait vous proposer (pour une bouteille).

Entrez le prix (€) HT unitaire maximum (obligatoire)

Saisissez le tarif maximum accepté pour cet appel d'offres (pour une bouteille).

1 Etape 1 2 Etape 2

Packaging

Conditionnement * :
 Bag in box Bouteille

Fermeture bouteille : Capsule bouteille :

CRD :
 oui non

Format en BIB * :
✓ 1,5 L
3L
5L
10L
Autre : précisez

Conditionnement

Conditionnement par :

Conditionnement :
 Caisse bois Carton

Code EAN bouteille / BIB obligatoire :
 oui non

Code carton obligatoire :
 oui non

Code Palette obligatoire :
 oui non

Tarif

Prix Départ Cave / Franco port * :

Entrez le prix unitaire minimum (€) HT :

Entrez le prix unitaire maximum (€) HT * :

DISPONIBILITÉ

Quantité souhaitée (unité) (obligatoire)

Saisissez la quantité qui vous intéresse et sur laquelle vous souhaitez que soit calculée la proposition de prix.

Date besoin produit (obligatoire)

Saisissez la date de mise à disposition du produit recherché. Par défaut, la date du jour s'affiche. Il se peut que vous souhaitiez enlever le produit ou vous faire livrer dans un temps décalé par exemple.

Réseau de vente (obligatoire)

Sélectionnez en cochant les réseaux de vente dans lequel le produit recherché est destiné.

MATÉRIEL D'AIDE À LA VENTE

Matériel de vente

cochez ici le matériel d'aide à la vente souhaité en accompagnement du produit recherché.

En bas de page, 3 options s'offrent à vous

- 1 Cliquez sur « **Précédent** » pour revenir à la première page du formulaire afin de compléter ou modifier une information.
- 2 Cliquez sur « **Je termine mon offre plus tard** » : votre appel d'offres ne sera pas envoyé mais sera enregistré en tant que brouillon, vous le retrouverez alors dans MES BROUILLONS, accessible via la barre de menu. Vous pourrez la rouvrir à tout moment pour le finaliser et le publier.
- 3 Cliquez sur « **Publier l'offre** » : un message apparaît afin de vous rappeler les modalités de votre publication.
 - Cliquez sur « **Annulez** » : vous reviendrez alors à l'étape précédente qui vous permettra de retrouver vos boutons « **Précédent** », « **Je termine mon offre plus tard** » et « **Publier l'offre** ».
 - Cliquez sur « **Confirmez** », vous accéderez à la dernière étape de votre publication, à savoir la définition des critères de diffusion de votre appel d'offres.

Vos critères de diffusion pour cette offre

Vous allez pouvoir gérer dans cette rubrique les critères de diffusion ou de visibilité de l'appel d'offres publié.

Si vous souhaitez que votre appel d'offres soit vu par tous les vendeurs professionnels inscrits sur Winealley.com, sélectionnez alors « **Tous les vendeurs** » puis cliquez sur « **Publier votre offre d'achat** ».

Si, au contraire, vous souhaitez réserver votre appel d'offres à une cible précise d'acheteurs, sélectionnez « **Ma sélection de vendeurs** ».

Deux champs apparaissent alors

Sélectionner le réseau de vendeurs à qui vous souhaitez publier votre appel d'offre * :

Tous les vendeurs Ma sélection de vendeur

Zone géographique France :

- Alsace
- Beaujolais
- Bordeaux
- Bourgogne
- Champagne
- Charente et Cognac
- Corse
- Jura et Est

Statut fournisseur :

- Agent commercial
- Coopérative
- Grossiste
- Groupement de producteurs
- Négociant
- Vigneron

Mes cercles :

- Déjà fournisseurs

* Champs obligatoires

Zone géographique

- Si vous souhaitez que votre offre ne soit visible que par les vendeurs bordelais par exemple, choisissez « **Bordeaux** » dans le menu déroulant. En maintenant la touche « **Ctrl** » de votre clavier enfoncé, tout en cliquant, vous pouvez alors sélectionner plusieurs régions.

Statut fournisseur

- Si vous souhaitez que votre offre ne soit visible que par les vendeurs se déclarant « **vignerons en cave particulière** », cliquez sur « **Vigneron** ».
- Si vous souhaitez que votre offre ne soit visible que par les vendeurs se déclarant « **vignerons en cave coopérative** », cliquez sur « **Coopérative** ».
- ...

Si vous ne sélectionnez aucun statut fournisseur, tous les vendeurs quel que soit leur statut auront accès à votre appel d'offres. Seul le critère géographique jouera.

Enfin cliquez sur le bouton « **Publier votre offre d'achat** » pour publier votre offre.

Celle-ci sera mise en ligne et visible auprès du public de vendeurs choisi pour une durée de 2 mois. Après quoi, elle sera archivée, et vous pourrez la retrouver dans le menu **MES OFFRES D'ACHAT**, et le sous-menu **MES OFFRES D'ACHAT ARCHIVÉES**.

CONSULTER L'ATTRACTIVITÉ DE VOS OFFRES D'ACHAT ET LES CONTACTS PROVOQUÉS

Les vendeurs professionnels intéressés par votre offre peuvent entrer en contact avec vous en répondant via un formulaire à votre appel.

Après avoir publié votre offre, dans **MES OFFRES D'ACHAT EN COURS**, vous avez la possibilité de consulter tous vos appels d'offres publiés et actifs (en cours). Pour chaque offre, nous vous indiquons :

Son niveau de complétion

L'information « **votre offre est complétée à x %** » apparaît ; les appels d'offres les plus complets permettent un meilleur ciblage de vos besoins.

Son attractivité

Nombre de consultations de cette offre par les vendeurs.

Son efficacité

Le nombre de réponses faites à votre offre de vente (en cliquant vous accès au détail de chaque réponse).

Expire le : 17/05/14 - Publiée le : 17/03/14

BOURGOGNE
Votre offre est complétée à 25%

3 consultations : - 1 réponse

Voir le détail

Comment consulter et répondre aux offres de vente

Pour consulter les offres commerciales en cours, cliquez sur la rubrique « **LES OFFRES DE VENTE** ».



Pour effectuer une recherche parmi les offres d'achat en cours :

- Cliquez sur le bandeau « **Faire une recherche parmi les offres** » : vous pourrez ainsi à la fois formuler les critères détaillés de votre recherche, et à votre bon vouloir, créer une alerte mail correspondant à ces critères pour les publications d'offres futures.
- Saisir les mots-clés de votre recherche directement dans le champ « **Recherche parmi les offres** ».
- Trier de l'offre ayant la date de publication la plus récente à la moins récente, et inversement.

Pour en savoir plus sur l'émetteur d'une offre, cliquez sur le lien prévu à cet effet. Une e-carte de visite s'affichera alors avec les coordonnées du vendeur.

Les offres de vente en cours

Faire une recherche parmi les offres

Rechercher parmi les offres : Trier :
De la plus récente à la moins r.

Expire le : 07/06/14 - Publiée le : 07/04/14

CHAMPAGNE
Publiée par vendeur un

1 consultation

Voir le détail

Tarif

Volume minimum de la commande :

Prix de cession HT € par bouteille : **12,00**

Disponibilités

Quantité disponible / BIB disponible :	Date de disponibilité du produit :	Disponibilité Réseau de vente :
2000	07/04/14	Traditionnel

Indiquer que vous êtes intéressé(e)

Ajouter l'émetteur à votre cercle

Retour aux offres de vente

Répondre à l'offre de vente

Attention

Après avoir envoyé votre réponse ou votre carte de visite à l'émetteur de l'offre, vous recevrez à ce moment-là automatiquement, la carte de visite avec l'intégralité des coordonnées commerciales du vendeur que vous pourrez consulter à tout moment dans la rubrique « **Mes cercles** ».

Pour répondre à une offre, ouvrez-la en cliquant sur son titre ou sur le lien « **Voir le détail** ».

Cliquez sur le bouton « **Répondre à l'offre de vente** » puis saisissez votre réponse dans le champ prévu à cet effet. Vous pouvez joindre un document à votre réponse en cliquant sur le bouton « **Parcourir** ». Puis cliquez sur « **Envoyer ma proposition** ».

Attention

Les formats des documents acceptés sont **.doc** et **.pdf**.



Si vous n'avez pas le temps de répondre et que vous souhaitez être recontacté par le vendeur

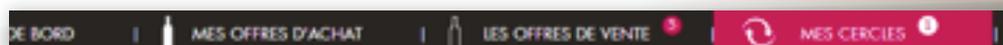
Cliquez sur le bouton « **Indiquer que vous êtes intéressé(e)** », votre e-carte de visite avec vos coordonnées est alors automatiquement envoyée au vendeur avec pour consigne de vous contacter directement.

Pour consulter vos réponses aux offres

Positionnez votre curseur sur la rubrique « **Les offres de vente** » puis cliquez sur le lien « **Mes réponses aux offres de vente** ».



Utiliser la fonction mes cercles



Recevoir une réponse d'un vendeur au sujet d'un de vos appels d'offres, ou bien, répondre à une de ses offres commerciales, permet d'obtenir à chaque fois sa e-carte de visite ; et de vous constituer au fil de l'eau un portefeuille de contacts qualifiés.

La fonction « **MES CERCLES** » vous permet de classer ces contacts « **Vendeurs** » au sein de « **Cercles** » qui peuvent être assimilés finalement à des classeurs dont vous définissez vous-même le thème.

Vous créez votre Cercle, vous le nommez, puis vous y ranger les cartes de visite de votre choix.

Pour créer un cercle

Saisissez le nom de votre cercle dans le champ prévu à cet effet. Vous pouvez ajouter une photo pour illustrer celui-ci. Pour ajouter des contacts à celui-ci, cliquez sur le lien « **Ajouter des membres à ce cercle** » puis cliquez sur le bouton « **Créer le cercle** ».

À quoi ça sert ?

Lorsque vous publiez un appel d'offres, vous décidez, dans la partie « **Critères de diffusion** », de la rendre visible à l'ensemble des vendeurs, mais aussi d'y intégrer ou exclure les cercles de votre choix. Vous pouvez même à l'inverse réserver une offre à un de vos cercles en particulier.

Winealley.com peut ainsi devenir pour vous **un outil de sourcing auprès d'un portefeuille de fournisseurs déjà établi**.



Attention

L'ensemble des coordonnées des fournisseurs inscrits sur Winealley.com vous est librement accessible pour consultation dans le module « **Vinothèque** ».

Attention

Vous pouvez ranger une même carte de visite dans plusieurs cercles.

Comment créer ou consulter vos alertes ?

Parce que vous ne pouvez pas être connecté au site **Winealley.com** 24h/24 et 7j/7, vous avez la possibilité de **programmer des alertes** qui vous permettront **d'être tenus au courant de façon instantanée par e-mail de la publication d'une offre commerciale susceptible de vous intéresser.**

Consulter les alertes déjà programmées et les modifier

Pour cela, cliquez sur **LES OFFRES DE VENTES**, puis dans le sous-menu sur **MES ALERTES**.

La liste des alertes mails que vous avez déjà programmées apparaît. Vous pouvez alors les modifier ou les supprimer une par une en cliquant sur « **Modifier** » ou « **Supprimer** »

Créer une nouvelle alerte

Cliquez sur le bandeau rose « **Créer une nouvelle alerte** ». Un formulaire de création apparaît.

Saisissez alors les critères des offres d'achat éventuelles pour lesquelles vous souhaiteriez être averti de leur publication sur notre site.

Titre

Saisissez le titre de votre choix, ce sera le nom de votre alerte

Prix et disponibilité

Prix Départ Cave / Franco de port et/ou Prix minimum et/ou Prix maximum.

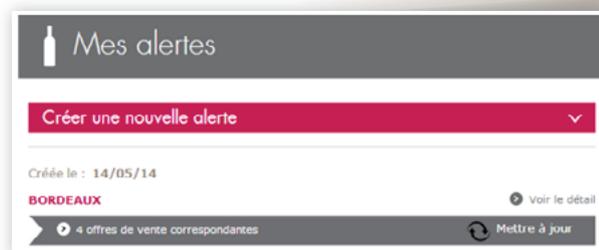
Exemple En choisissant dans le menu déroulant « Départ cave », puis en saisissant la valeur « 5 » en prix minimum (€) HT et « 10 » en prix maximum (€) HT, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin dont le prix départ cave est situé entre 5 € HT et 10 € HT inclus, sera publiée.

Localisation

Région de production et/ou Type d'appellation et/ou Appellation

Exemple En choisissant dans le menu déroulant « Région de production » la région « Bordeaux », puis en sélectionnant les valeurs AOP et IGP (pour cela maintenez la touche « Ctrl » enfoncée tout en cliquant sur la valeur) puis « Saint-Estèphe » et « Atlantique » dans le menu « Appellation », vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin d'appellations AOP Saint-Estèphe ou IGP Atlantique, sera publiée.

Si vous rajoutez ces critères aux critères de prix et disponibilité saisis plus haut, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin d'appellation AOP Saint-Estèphe ou IGP Atlantique dans une fourchette de prix départ cave situés entre 5 € HT et 10 € HT, sera publiée.



Caractéristiques du produit recherché

Millésime(s) et/ou Couleur du vin et/ou Viticulture et/ou Vinification et/ou Primeur et/ou Élevage et/ou Classement 1855.

Exemple En saisissant les valeurs « **2009; 2011** » dans le champ « **Millésime(s)** », puis en choisissant la couleur « **rouge** » dans le menu déroulant « **Couleur de votre vin** », vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin rouge en millésime 2009 ou 2011, sera publiée.

Si vous rajoutez ces critères aux critères de prix et disponibilité, et de localisation saisis plus haut, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin rouge d'appellation AOP Saint-Estèphe ou IGP Atlantique millésime 2009 ou 2011 dans une fourchette de prix départ cave situés entre 5 € HT et 10 € HT, sera publiée.

The screenshot shows a form titled "Caractéristiques du produit recherché". It contains several input fields and radio buttons:

- Millésime(s) : [] [?]
- Couleur du vin : []
- Viticulture : []
- Vinification : []
- Primeur : oui non
- Élevage : oui non
- Classement 1855 : oui non

Astuce

Dans le champ « **Millésime** », pour saisir plusieurs millésimes, espacez-les d'un point-virgule, pour saisir une fourchette.

Citations et récompenses du produit recherché

Exemple En sélectionnant « **Oui** » pour « **Citations Guides ou revues** », puis « **Non** » pour « **Récompenses Concours** », vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin ayant obligatoirement une citation dans un guide ou une revue, sera publiée.

Si vous rajoutez ces critères aux critères de prix et disponibilité, de localisation et de caractéristiques du produit recherché saisis plus haut, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin rouge d'appellations AOP Saint-Estèphe ou IGP Atlantique millésime 2009 ou 2011 dans une fourchette de prix départ cave situés entre 5 € HT et 10 € HT et ayant une citation dans un guide ou une revue, sera publiée.

The screenshot shows a form titled "Citations et récompenses de produit recherché". It contains two radio button groups:

- Citations Guides ou revues : oui non
- Récompenses Concours : oui non

Packaging

Exemple En sélectionnant « **Bouteille** », vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin en bouteille, sera publiée.

Si vous rajoutez ces critères aux critères de prix et disponibilité, de localisation, de caractéristiques du produit recherché et de citation et récompenses de produit recherché saisis plus haut, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin rouge en bouteille d'appellations AOP Saint-Estèphe ou IGP Atlantique millésime 2009 ou 2011 dans une fourchette de prix départ cave situés entre 5 € HT et 10 € HT et ayant une citation dans un guide ou une revue, sera publiée.

The screenshot shows a form titled "Packaging". It contains one radio button group:

- Conditionnement : Bag in box Bouteille

Conditionnement

Exemple En choisissant dans le menu déroulant du champ « **Conditionnement** » la valeur « **Caisse bois** », puis en sélectionnant dans le champ « **Conditionné par** » les valeurs « **6** » et « **12** », enfin en choisissant « **Oui** » pour code EAN bouteille, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin en bouteille conditionné en caisses bois par 6 ou 12 et avec code EAN ou GEN code, sera publiée.

Si vous rajoutez ces critères aux critères de prix et disponibilité, de localisation, de caractéristiques du produit recherché, de citation et récompenses de produit recherché et de packaging saisis plus haut, vous recevrez un e-mail, dès qu'une offre de vente proposant un vin rouge en bouteille d'appellations AOP Saint-Estèphe ou IGP Atlantique millésime 2009 ou 2011 dans une fourchette de prix départ cave situés entre 5 € HT et 10 € HT et ayant une citation dans un guide ou une revue, avec code EAN et conditionnées en caisses bois par 6 ou 12 sera publiée.

Conditionnement

Conditionnement :

Conditionnement par :

Code EAN bouteille / BIB :

Code carton :

Code Palette :

Astuce

Dans le champ « **Conditionnement par** », pour sélectionner plusieurs valeurs, cliquez sur les valeurs choisies tout en maintenant la touche « Ctrl » de votre clavier enfoncée.

Une fois le formulaire complété

- Cliquez sur « **Créer une alerte** » pour enregistrer votre alerte.
- Cliquez sur « **Créer et dupliquer une alerte** » pour enregistrer votre alerte, et dupliquer le formulaire saisi pour vous permettre de créer une autre alerte sur la base de ce que vous avez déjà saisi afin de gagner du temps.

* Champs obligatoires

> **Créer et dupliquer une alerte** > **Créer une alerte**