

Développement d'une vitrine 3.0

Projet: réaliser un site internet pour un domaine viticole de Bergerac

Forme: tous les fonds d'écran en vidéo, 5 grandes parties pour décrire le vignoble, le vigneron et ses produits et une boutique en ligne

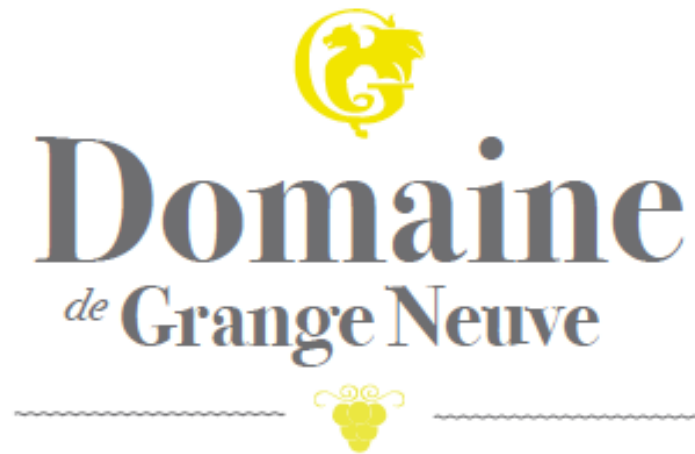
Esprit: chaleureux, éco responsable, convivial, hospitalier, élégant, positif, design

Leitmotiv: moins de textes, plus d'images

Dans le respect de l'empreinte *Vue du Phare*: sobriété, élégance et sensibilité.

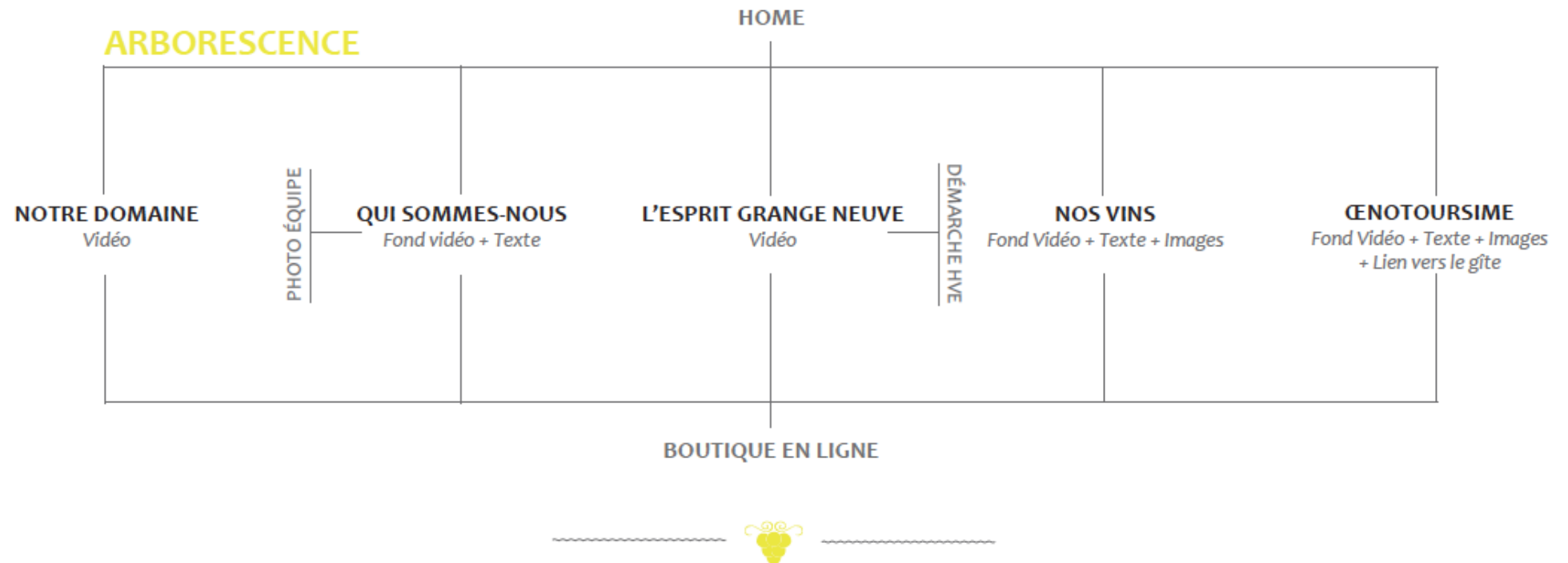
Objectifs: développer les ventes en ligne et augmenter le nombre de visites sur la propriété.

Intentions: le support ci-dessous correspond à l'architecture validée le 30 juin du futur site. C'est une V1 des textes et des contenus qui vont rentrer dans la composition de chacune des parties.



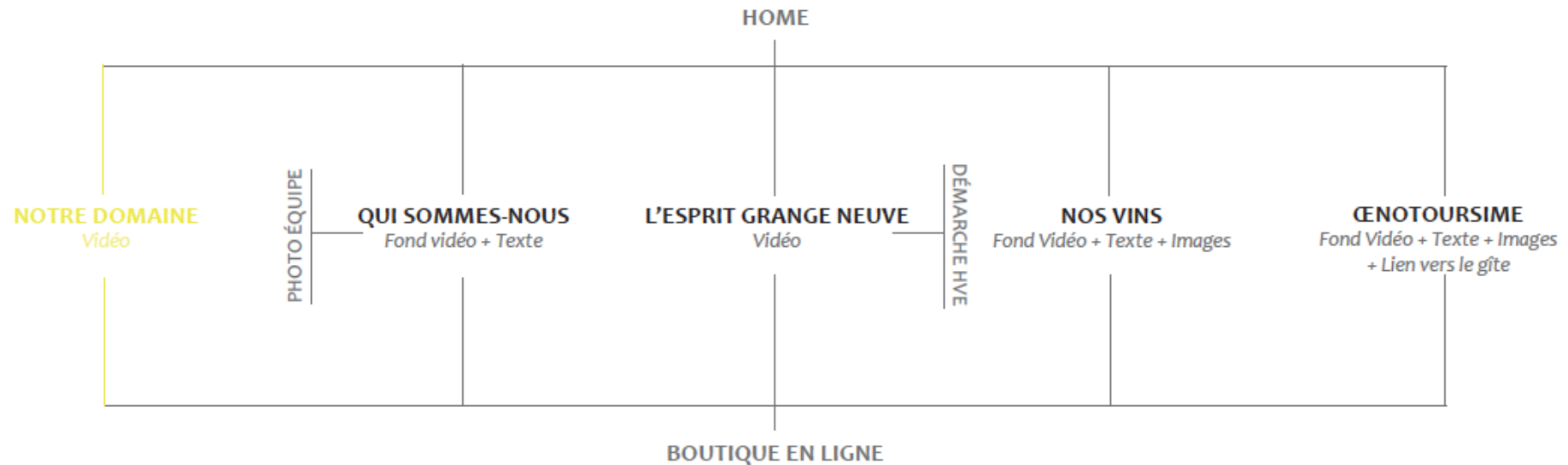
V1 arborescence
et contenu hors vidéo de la vitrine

Arborescence validée



Contenu

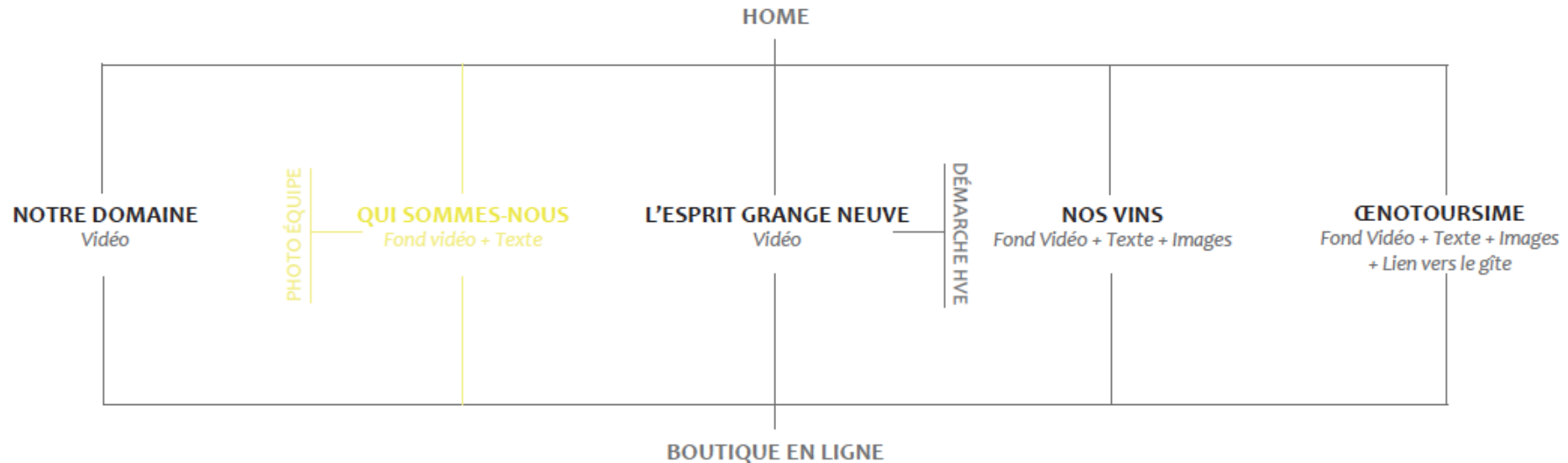
Page *Notre domaine*



1. Vidéo de présentation du domaine de 2 minutes
2. Voix off de Monsieur Castaing: *« C'est en Périgord Pourpre, sur les côteaux sud de la Dordogne et en plein cœur du vignoble de Bergerac que s'étalent nos vignes. Ca fait deux mille ans qu'on produit du vin ici, dans la région de Bergerac. Deux mille ans que la passion des hommes s'associe à la terre, aux brouillards matinaux enfantés par le fleuve, à la douceur des températures et aux longues journées ensoleillées de la belle saison pour délivrer des vins de caractère. Des vins rouges bien sûr, des vins rosés et des vins blancs secs, moelleux et du Monbazillac, notre fleuron local mondialement célèbre. Nous à Grange Neuve, ça fait plus de 120 ans qu'on travaille nos vignes en famille, fiers de s'inscrire dans cette belle et longue tradition bergeracoise. On élabore nos vins pour qu'ils aient une personnalité, pour qu'ils reflètent les valeurs qui nous sont chères: plaisir, partage et générosité.(50 secondes ici). On donne à nos vins le meilleur de nous-mêmes parce que notre fierté c'est de produire des vins qui ont une âme, qui racontent quelque chose, des vins qu'on n'oublie pas. Grange Neuve, ce sont 92 hectares et 12 passionnés qui n'obéissent qu'à un seul principe, celui du plaisir. Le plaisir de travailler en harmonie avec les éléments et dans le respect de la nature. Le plaisir d'accueillir chaque jour de l'année sur la propriété tous ceux qui veulent venir à notre rencontre découvrir une histoire, s'imprégner d'un terroir et goûter nos vins. Ici, on aime recevoir et on aime partager. »*

Contenu

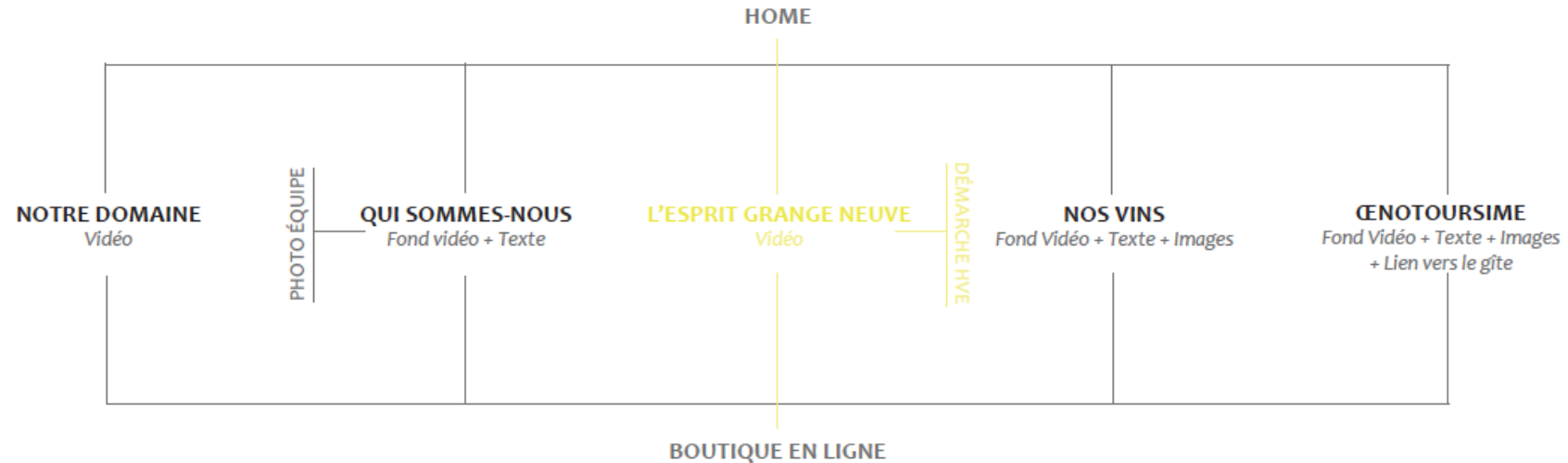
Page Qui sommes-nous?



1. Haut de page avec vidéo de fond et phrase emblématique: *Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un seul homme, il est le résultat d'une constante et raffinée tradition. Il y a plus de 1000 années d'histoire dans un vieux flacon" Paul Claudel*
2. Scroll vers la bas donne accès au texte: *"Voici plus de 120 ans que notre famille travaille la vigne sur les terres de Pomport au coeur de l'appellation Monbazillac. Plus d'un siècle que se transmet millésime après millésime l'amour pour cette terre et que nos vins s'enrichissent année après année des mille secrets glanés par 5 générations de vignerons. Notre histoire, c'est celle d'une famille de passionnés, attachée depuis toujours à développer son domaine pour acquérir les meilleures parcelles et produire les meilleurs Bergerac et les meilleurs Monbazillac, du noyau originel de 4 hectares aux 83 hectares d'aujourd'hui. Nous croyons en la force des sols du Périgord, au soleil qui fait briller la Dordogne et en les hommes et les femmes qui travaillent avec nous pour délivrer les vins de Grange Neuve."*
3. Galerie des portraits de l'équipe
4. Carte des appellations de Bergerac avec localisation de Pomport et du domaine en pleine appellation Monbazillac

Contenu

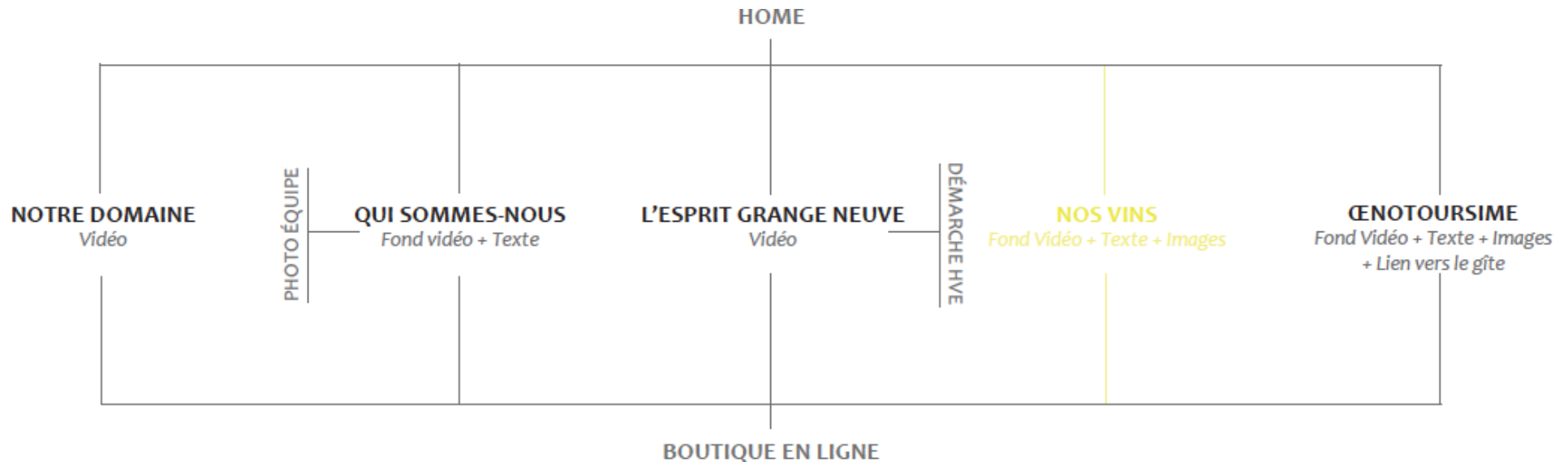
Page L'esprit Grange Neuve



1. Interview de Monsieur Castaing: 1 minute 30 secondes
2. Les valeurs chères à Grange Neuve y sont exprimées : « Parler de Grange Neuve en quelques mots? Je vais essayer. Ce domaine, c'est beaucoup pour moi. C'est à la fois mes racines et mon avenir. C'est là d'où je viens et c'est là où je vais. C'est un héritage et un projet. C'est là où je me réalise chaque jour en tant qu'individu. Grange Neuve, si je devais le résumer c'est peut-être d'abord un domaine sur lequel règnent des valeurs qui nous sont chères: **le partage** avec l'orientation œnotouristique du domaine, avec la ferme pédagogique. On aime expliquer ce que l'on fait aux gens, comment on le fait, comment on tire nos vins de la terre. On accueille les visiteurs toute l'année, chaque jour. Et c'est un plaisir sans cesse renouvelé que d'échanger avec des amateurs, des curieux, des épicuriens, des touristes, des amis, tous ceux qui à un moment ont la curiosité de venir à notre rencontre. Une autre valeur qui nous est chère, c'est la **convivialité**. J'ai la faiblesse de penser que nous faisons de très bons vins ici à Grange Neuve. Des vins généreux, plein de vie et de gaité, spontanés et propices à l'échange. Nous essayons d'être à l'image de nos vins avec ceux que nous recevons. Il y a également une notion de **plaisir** qui fait partie intégrante de ce qui fait Grange Neuve. On a la chance de travailler sur un produit qui donne du bonheur aux gens. On a le sentiment de contribuer modestement mais concrètement à la réussite de tout un tas de moments privilégiés de l'existence: mariage, repas de famille, repas de fête, tête à tête, dîner aux chandelles, apéritif entre amis... Pour nous, c'est un privilège et tous ceux qui travaillent ici en ont conscience et sont habités chaque jour par ce sentiment. Enfin, je dirais qu'à Grange Neuve, on est un peu **militant**. On sait ce qu'on doit à la nature et à notre échelle, on fait en sorte de le lui rendre en la préservant le plus possible. C'est pourquoi nous investissons depuis plusieurs années dans une démarche d'exploitation respectueuse de l'environnement et c'est pourquoi le domaine de Grange Neuve est fier d'avoir obtenu le niveau 3 de certification HVE. »
3. Un lien vers un approfondissement de ce qu'est la certification HVE est visible. En cliquant dessus, l'interview se met sur pause et un texte apparaît: « La certification HVE, Haute Valeur Environnementale, est une démarche volontaire qui vise à identifier et valoriser les pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement mises en œuvre par les agriculteurs. Elle porte sur 4 thématiques clés: la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau. Le troisième niveau, celui de Grange Neuve ou Haute Valeur Environnementale garantit un haut niveau de performance de l'exploitation agricole. Sur notre domaine, à titre d'exemple, nous avons remplacé ... par... Nous produisons X% de notre électricité... Nous avons divisé par 25% notre consommation d'eau. Nous avons réduit de..40% notre consommation en pesticide. »

Contenu

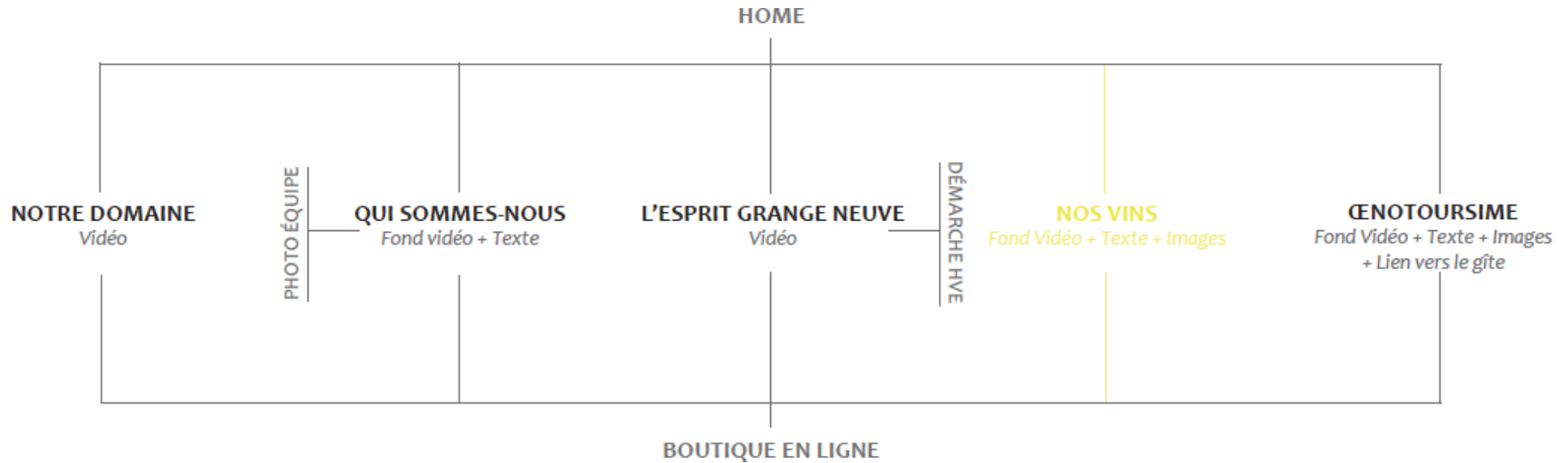
Page Nos vins?



1. Haut de page avec vidéo de fond et phrase emblématique: *"On ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse"*
Montaigne
2. Scroll vers le bas donne accès à un texte de présentation: *« Pour 44% des Français (Sofres), le Périgord est la région où l'on mange le mieux. Truffe, foie gras, confit, magret... autant de spécialités dont la renommée a conquis le cœur et le palais de tous les gourmets de la planète. Cette tradition locale du goût, cette « science de la gueule » comme l'appelait déjà Montaigne au XVI^e siècle ne serait pas la même sans les vins de Bergerac. Quoi de mieux qu'un Monbazillac pour faire jaillir les subtilités d'un foie gras truffé ? Ou qu'un Bergerac rouge pour équilibrer la puissante saveur d'un magret grillé ? Depuis plus d'un siècle, Grange Neuve marie avec bonheur ses vins aux délices de la table. »*
3. Scroll vers le bas donne accès au détail des vins produits
4. Chaque vin est présenté par son nom et la photo d'une bouteille et est accompagné d'un lien vers une *page d'informations approfondies* sur laquelle le visiteur peut télécharger la fiche du produit

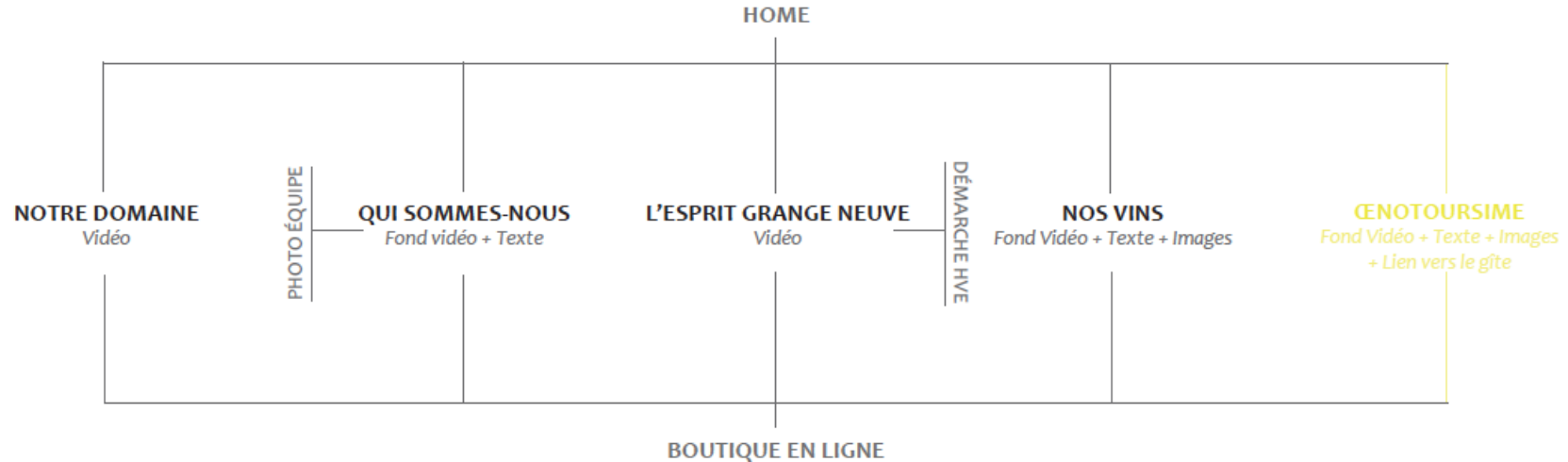
Contenu

Page d'informations approfondies, exemple Monbazillac



1. Haut de page avec photo d'une bouteille de Monbazillac.
2. Le texte est issu de la page actuelle dédiée au Monbazillac
3. Le texte est structuré en sous-parties qui permettent d'aérer et d'aller plus vite à l'information qui intéresse le lecteur: *présentation, cépages, vinification, conservation, accords mets vins + récompenses éventuellement*
4. En plus de ces informations, un picto « *l'avis du spécialiste* » apparaît sur la page (idem pour le Bergerac rouge, blanc et rosé) dans lequel un sommelier, caviste, restaurateur... donne son avis sur le produit et signe son commentaire

Contenu



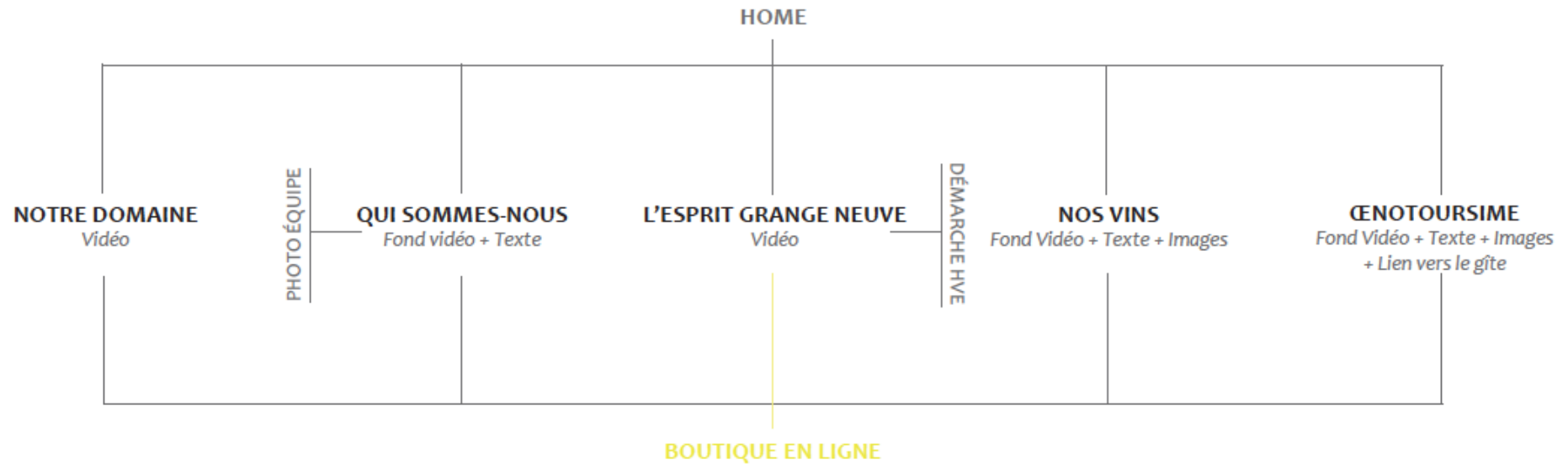
1. Haut de page avec vidéo de fond et phrase emblématique: *"L'hospitalité me semble tout à la fois une vertu et un bonheur"*
Balzac
2. Scroll vers la bas donne accès à un petit texte et au détail des informations: *«Au domaine de Grange Neuve, nous envisageons le vin comme un instrument de convivialité et de partage. C'est pourquoi nous avons hissé l'accueil au rang de valeur fondamentale de notre maison . Ici, on travaille en famille et on reçoit les visiteurs en amis. On aime expliquer notre travail, parler de nos vins et échanger avec tous ceux qui viennent à notre rencontre.»*
3. **« Dégustation:** *Nous sommes heureux de vous accueillir sur le domaine tous les jours du lundi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ainsi que le dimanche sur rendez-vous. »* Photo de séance de dégustation
4. **« Approfondissement:** *« Pour aller plus loin dans la connaissance du vin, nous vous proposons tout au long de l'année des parcours immersifs et thématiques autour des activités de notre ferme pédagogique*
.Et.surtout,.nous.souhaitons.vous.faire.vivre.une.expérience.immersive.dans.le.métier.de.vigneron
+ lien vers une fenêtre qui apparaît en cliquant dessus: *« Qu'est ce qu'une ferme pédagogique: "C'est une exploitation agricole qui s'ouvre au monde extérieur dans le but de faire découvrir le métier d'agriculteur et son environnement de manière participative »*

Module indépendant sur lequel le domaine peut renseigner à sa guise la visite, l'horaire, le prix un descriptif et le public cible + réservation en ligne + Photo ferme pédagogique

5. **« Hébergement:** *« Le Périgord pourpre, ce sont des vins, une gastronomie et des paysages. Mais c'est aussi une architecture typique incarnée par des demeures de caractère. Nous mettons la nôtre à votre disposition pour vos vacances, vos réunions de famille ou d'amis ou pour vos séminaires d'entreprise. Notre gîte a obtenu lors de la 13^è édition des Best Of Wine Tourism le Best of d'Or dans la catégorie hébergement ».* Photos du gîte + lien vers le site dédié

Contenu

Page Boutique en ligne



1. Le contenu et le fonctionnement de la boutique en ligne reprend les éléments de l'actuelle page « Commande »
2. Il est « redesigné » selon les éléments graphiques validés pour la nouvelle vitrine