



WWM
AMERICA
WORLD WINE MEETINGS

The Business Meetings for North, Central
and South American Wine Buyers



2nd edition

JUNE 27th > 29th 2018

SAN FRANCISCO

Embassy Suites Waterfront Hotel

A D H E S I O N



G R O U P

www.wwm-sanfrancisco.com

VOTRE MASTER CLASS AU CŒUR DE WWM AMERICA

Découverte - Séance de dégustation éducative - Business

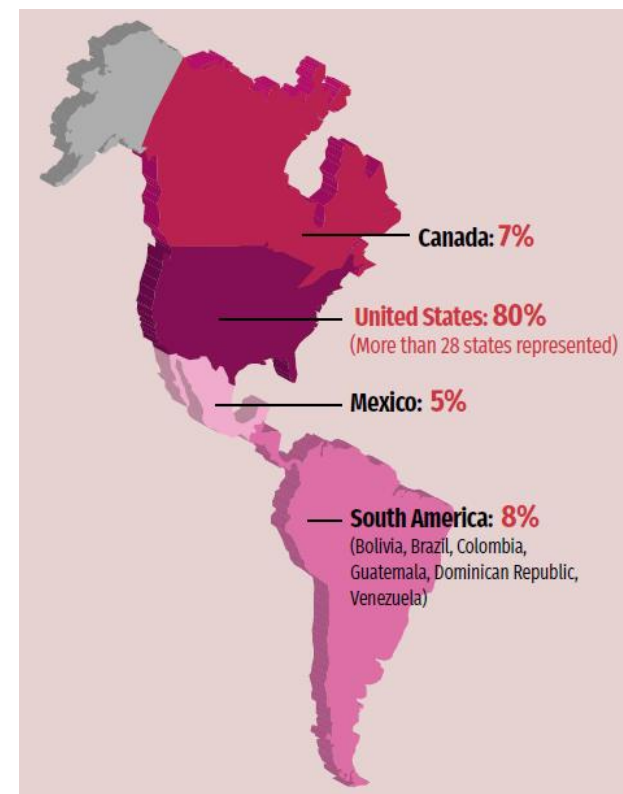
De nombreux avantages :

En plus des rendez-vous B2B, rencontrez sur un espace privatif dédié des acheteurs inscrits à votre master class.

1 heure dédiée à la présentation de votre région, votre vignoble, la typicité de vos cépages, la diversité de vos appellations... incluant une dégustation pratique et comparative de différents vins.

- **Apportez aux acheteurs** les informations marchés de votre région :
 - ✓ **vosre stratégie** (positionnement de vos vins, typicité...), pour convaincre de nouveaux acheteurs de référencer vos vins,
 - ✓ **vos points forts**, pour soutenir la distribution de vos importateurs,
 - ✓ **vos nouveaux produits...**
- **Des rendez-vous supplémentaires** B2B suite à votre Master class.
- **Interagissez directement** avec les professionnels de la filière.

*La Convention Export regroupant
des acheteurs sélectionnés, ciblés et
motivés du continent américain*



Une communication spécifique :

- Promotion dans **plusieurs newsletters** envoyées à toute notre base d'acheteurs – 8 000 contacts (*Etats-Unis, Canada, Mexique, Brésil...*).
- **1 emailing dédié** aux inscrits WWM America San Francisco 2018 selon votre ciblage : pays, activité des acheteurs.
- **Annnonce de votre master class sur le site web** www.wwm-sanfrancisco.com (pages « Actualités/Programme ») et gestion des participants sur la plateforme en ligne client.
- **Affichage sur la convention** au sein du programme et du catalogue électronique.
- A la fin de votre master class, nous vous remettons sur fichier Excel la **liste des personnes présentes**, avec leurs coordonnées.

Une logistique complète et qualitative :

- Gestion des inscriptions,
- Salle privatisée et équipée pouvant accueillir entre 40 et 50 professionnels,
- Une personne dédiée pour l'accueil de vos participants,
- Un serveur qualifié,
- Un kit de verres à vin par personne, verres à eau, crachoirs, seaux à glace,
- Equipement : tables, chaises, sonorisation, écran de projection, micro.

Pour réserver votre Master Class et connaître les conditions financières, contactez :
Kevin Dagneaux - kdagneaux@adhes.com - +33 (0)1 41 86 41 26

**DEGUSTATION /
MASTER CLASS
8 000 € HT**

