

TASTED



Suisse



International



New-York

TASTED MAGAZINE

Présentation

TASTED magazine propose à travers ses rubriques haut de gamme et soignées, une approche singulière du monde du vin, de la gastronomie et de l'art de vivre.

La revue illustre de manière inédite toutes les facettes du monde du luxe et de l'art de vivre : les recettes des meilleurs chefs du monde avec des accords mets et vins par Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde, des entretiens avec des personnalités de tout horizon, des articles uniques sur les parfums, les hôtels de luxe et les voyages.

TASTED invite ses lecteurs à partir à la découverte de leurs propres goûts.



TASTED MAGAZINE

*Principaux rédacteurs
et spécialistes*

**Anthony
Chicheportiche**

Editeur

Katharina Woitczyk

Rédactrice en chef

Isabel Mijares

*Œnologue, journaliste
viticivinicole,
consultante et
conseillère viticole en Espagne
au Portugal et en Amérique
du Sud*

John U. Salvi

*Master of Wine, œnologue,
journaliste*

Petronella Salvi

Dégustatrice, journaliste

Andreas Larsson

*Meilleur Sommelier du
Monde 2007*

Elena Patino

Journaliste spécialisée vin

Nora Favelukes

Consultante, QW Wine Experts

Jeff Leve

*Grand collectionneur de vin
et journaliste occasionnel*

Hervé Pennequin

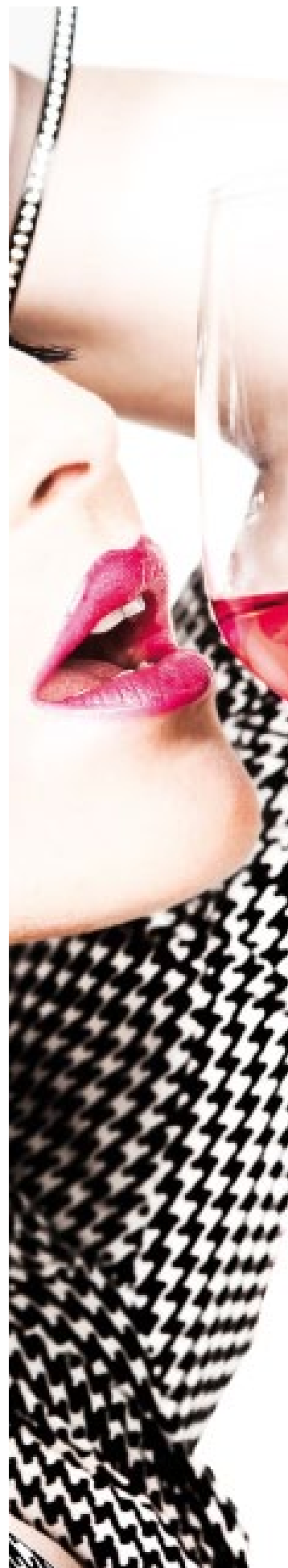
*Troisième Meilleur Sommelier
du Monde 2004*

Nick Sweet

Journaliste

Roger Dagorn

*Master Sommelier, James Beard
Outstanding Wine Service
Award*



OFFRES DE PARTENARIAT

**Vous êtes un hôtel, un concessionnaire de voitures de luxe, un joaillier,
une marque de couture,...**

Voici un support original et somptueux pour mettre en avant l'image
haut de gamme de votre marque.

TASTED, surnommé «le Vogue du vin», illustre de manière inédite
toutes les facettes du monde du luxe et de l'art de vivre et évolue dans
un univers imprégné par l'opulence et la richesse des plus grands vins
et spiritueux. La revue propose à travers ses rubriques haut de gamme
et soignées, une approche singulière unissant le monde du luxe, du vin,
et de la gastronomie.

Vos clients, dont l'exigence et le raffinement sont à la hauteur de vos
établissements, comptent parmi nos lecteurs et annonceurs.

Afin de satisfaire vos plus fidèles clients, nous vous invitons à leur faire
découvrir l'univers de TASTED.

Quelque soit la formule de
partenariat que vous choisirez
vos coordonnées seront intégrées
dans la section « partenaires »
de notre site internet. Après
publication de la version papier
votre article sera également
visible sur notre site dans le
magazine en ligne et dans la
section « articles ».

ACHAT DE MAGAZINE

100 magazines achetés : *une ½ page offerte.*

200 magazines achetés : *une page offerte.*

300 magazines achetés : *une double page offerte.*

Le prix unitaire est de 24 € par magazine.

ACHAT DE PUBLICITÉ

Une page de pub achetée : *mise en avant de votre marque
(placement de produit dans une de nos rubriques)*

A partir d'une double page achetée : *possibilité de
rédactionnel offert*



ART DIRECTOR GRAPHIC DESIGN : MARIE ROLLAND

STYLE

1 COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

1 PAGE : de présentation des mannequins, produits et réalisateurs

2 PAGES PHOTOS

Nous créons une histoire autour de votre vin dans un univers très mode à travers une série photo de 4 pages qui comportera une double page avec votre bouteille en gros plan. C'est une manière imagée de parler de vous et de votre vin à travers la mode.
pour communiquer différemment.

Le commentaire de dégustation réalisé par Andreas Larsson sera la base de notre création et apparaîtra sur la double page photo avec votre bouteille.

4 PAGES **10.000 €**

pour communiquer... différemment.



WINE
 PAR ANDREAS LARSSON
 CULTURE

Une association graphique et élégante entre votre produit et les références culturelles d'Andreas Larsson.

Andreas Larsson dégustera votre vin et écrira un commentaire qui reliera son univers au votre et sera mis en scène par notre équipe de designers artistes.



Merci de nous fournir des photos en 300 dpi, de votre vin, de votre propriété, des logos et toutes autres images en rapport avec la thématique choisie.

Have faith in your own taste !

WINE

NOS 10 CHEFS PRÉFÉRÉS & ANDREAS LARSSON

WHAT ELSE

Votre produit associé à la recette d'un des meilleurs chefs au monde, un accord met-vin imaginé par Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde.

1 PAGE **6000 €**



JUAN MARI & ELENA ARZAK

MENHIR OF OYSTERS

Ingredients 4

THE OYSTERS
• 12 oysters

THE SEED AND OYSTER SAUCE
• 4 oysters • 50 g butter • 10 g cream • 10 g oil • 10 g salt

THE CRYSTALLIZED POTATOES & THE FILLING
• 1 kg potato • 1 dl cream • 10 g oil • 10 g salt • 10 g butter • 10 g oil • 10 g salt

THE MENHIR OF BEETROOT
• 200 g beetroot • 100 g carrot • 100 g onion • 100 g potato • 100 g oil • 10 g salt

THE GREEN BEAN PRIMAIRE
• 100 g green bean • 10 g oil • 10 g salt • 10 g butter • 10 g oil • 10 g salt

THE GREEN BEAN DRESSING (VINAIGRETTE)
• 100 g green bean • 10 g oil • 10 g salt • 10 g butter • 10 g oil • 10 g salt

FINISHING TOUCHES AND PRESENTATION
• 100 g green bean • 10 g oil • 10 g salt • 10 g butter • 10 g oil • 10 g salt

WINE PAIRING
By Andreas Larsson

**CHAMPAGNE
DOM PÉRIGNON 2002**



This is undoubtedly a great and famous champagne, however, it is not any great wine, it will often overcook with a great meal and especially with a shell (the fish which was encouraged in the 19th century) together with both quality and quantity from the best oysters and potatoes. The 2002 Dom Pérignon is still young when it comes to the food with fish, already and just now, the palate is young, light and uncooked, and shows a beautiful texture. Interesting for those interested, lemon and almond notes are found both in the dish and the Champagne - a fortunate and elegant combination.

(Due to the crossed borders of the wine and the dish my preference could be the other version of Anna Pavia.)

VERTICAL

PAR ANDREAS LARSSON

TASTING

Une dégustation verticale de dix millésimes par
Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde

Un article de présentation de votre propriété ainsi qu'une
analyse des résultats de la dégustation par Katharina Woitczyk,
notre rédactrice en chef.

3 PAGES **10.000 €**



BEYOND WINE

Un packshot et une description attractive de votre produit réalisés par notre équipe de journalistes.



DOM PERIGNON | Rose d'Heuristique

It is a masterpiece of craftsmanship, the result of a century of tradition, the only champagne in the world to be made in a single vineyard in the heart of the Champagne region. The only champagne in the world to be made in a single vineyard in the heart of the Champagne region. The only champagne in the world to be made in a single vineyard in the heart of the Champagne region.

Dom Perignon roses are known for their exceptional quality. They have a unique character that is both elegant and powerful. The roses are made from the best grapes in the region, and they are aged for a long time to develop their full flavor. The roses are a true masterpiece of craftsmanship, and they are a true gem of the Champagne region.

DOM PERIGNON ROSE D'HEURISTIQUE 2012

This wine is a true masterpiece of craftsmanship, and it is a true gem of the Champagne region. It is a wine that is both elegant and powerful, and it is a wine that is both unique and timeless. The roses are made from the best grapes in the region, and they are aged for a long time to develop their full flavor. The roses are a true masterpiece of craftsmanship, and they are a true gem of the Champagne region.

MOËT & CHANDON | Rose Grand Vintage 2011

Moët & Chandon's Grand Vintage Rose 2011 is an elegant and powerful wine. The attack is dominated by dark red fruit such as strawberries, black cherries, and blackberries. The Champagne is a pure and lively wine, with a fine and elegant structure. The roses are made from the best grapes in the region, and they are aged for a long time to develop their full flavor. The roses are a true masterpiece of craftsmanship, and they are a true gem of the Champagne region.

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSE 2011

This wine is a true masterpiece of craftsmanship, and it is a true gem of the Champagne region. It is a wine that is both elegant and powerful, and it is a wine that is both unique and timeless. The roses are made from the best grapes in the region, and they are aged for a long time to develop their full flavor. The roses are a true masterpiece of craftsmanship, and they are a true gem of the Champagne region.



PROFIL DU LECTORAT

TASTED MAGAZINE

TASTED est un magazine bi-annuel haut de gamme sur le vin, la gastronomie, les voyages et l'art de vivre.

NOS LECTEURS

Adeptes d'un certain style de vie, amateurs de vin, nos lecteurs voyagent fréquemment et affectionnent à profiter des luxes et des plaisirs que leur accordent leurs statuts.

Il s'agit de professionnels du vin, de dirigeants ou de cadres aux revenus élevés. Ils ont de grandes exigences quant à la gastronomie et à l'art de vivre en général.

PROFIL DES LECTEURS

AGE :	Entre 25 et 60 ans
ÉDUCATION :	51.5 % université +
PROFESSION :	56 % entrepreneurs ou cadres
AMATEURS DE VINS :	33 %
PROFESSIONNELS :	67 %
HOMMES :	58 %
FEMMES :	42 %
ABONNÉS :	10 %
WEBSITE VISITES :	60 000 visites par mois

Le nombre d'abonnés a augmenté de 300 % depuis l'année dernière.

Tendances : Notre lectorat se rajeunit et le nombre de lectrices augmente.

CARACTÉRISTIQUES

TASTED EST ÉDITÉ PAR TASTED EDITIONS

DE PUBLICATION

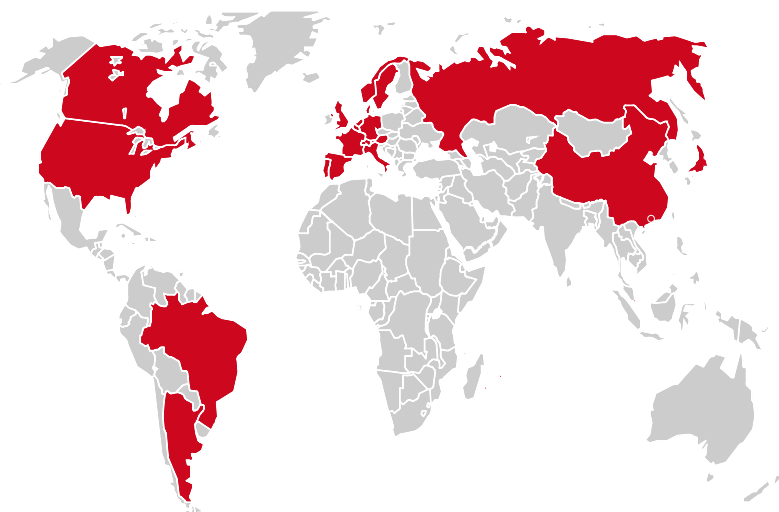
TASTED MAGAZINE

TITRE :	TASTED
FRÉQUENCE :	Bi-annuelle
DIFFUSION :	50 000 exemplaires
FORMAT :	225 x 297 mm
NOMBRE DE PAGES :	416 +
IMPRESSION :	4 Couleurs
IMAGES :	300 dpi
WEB SITE :	www.tastedonline.com

DISTRIBUTION

Abonnements & Partenariats : hôtels de luxe, Relais & Châteaux dans le monde entier, magasins de vin, distributeurs, restaurants de renom et importateurs dans plus de 15 pays du monde.

France, Italie, Espagne, Portugal, Suède, Royaume-Uni, Norvège, Allemagne, Autriche, Suisse, Danemark, Belgique, Pays-Bas, Russie, USA, Japon, Hong-Kong, Argentine, Chine, Canada, l'île Maurice, Saint Barthélemy, Singapour, Brésil.



Contact Commercial : TASTED EVENTS - 14, rue Ferrère – 33000 Bordeaux / France
T. +33.(0)5.57.81.13.10 / F.+33.(0)5.56.52.89.18 / genevieve@tastedonline.com / www.tastedonline.com

Contact Rédaction : TASTED EVENTS - 14, rue Ferrère – 33000 Bordeaux / France
T. +33.(0)5.57.81.13.13 / F.+33.(0)5.56.52.89.18 / katharina@tastedonline.com / www.tastedonline.com

TASTED

TASTEDONLINE.COM

HAVE FAITH IN YOUR OWN TASTE

TASTED EVENTS - 14, rue Ferrère - 33000 Bordeaux - France - t. +33.(0)5.57.81.13.10 - f.+33.(0)5.56.52.89.18
501 984 702 RCS - BORDEAUX

ORDRE D'INSERTION

Tenant lieu de facture

DATE _____ RAISON SOCIALE _____

MARQUES _____ E-MAIL _____

CONTACT _____ NOM/TITRE _____

ADRESSE _____

TELEPHONE _____ FAX _____

TARIFS

COUVERTURE

2^{ÈME} DE COUV _____ 12 000 €

3^{ÈME} DE COUV _____ 9 000 €

4^{ÈME} DE COUV _____ 15 000 €

OPTIONS DE RABAT

DEVANT OPTION 1 _____ 18 000 €

DEVANT OPTION 2 _____ 30 000 €

DEVANT OPTION 3 _____ 18 000 €

DEVANT OPTION 4 _____ 12 000 €

ARRIÈRE OPTION 1 _____ 15 000 €

ARRIÈRE OPTION 2 _____ 27 000 €

ARRIÈRE OPTION 3 _____ 18 000 €

ARRIÈRE OPTION 4 _____ 12 000 €

ARRIÈRE OPTION 5 _____ 42 000 €

DOUBLE PAGE _____ 10 000 €

PAGE _____ 6 000 €

1/2 PAGE _____ 3 500 €

1/4 PAGE _____ 2 000 €

STYLE _____ 10 000 €

WINE WHAT ELSE _____ 6 000 €

VERTICAL TASTING _____ 10 000 €

SITE INTERNET

BANNIÈRE 6 MOIS _____ 300 €

BANNIÈRE 1 ANNÉE _____ 500 €

LIEN 1 ANNÉE _____ 200 €

NUMÉRO / NUMEROS _____

PRIX HT _____

TVA 19,6% _____

PRIX TTC _____

PAYÉ À L'ORDRE DE TASTED EVENTS

BANQUE ET N° DE CHÈQUE _____

LE _____

SIGNATURE DU DÉLÉGUÉ ET CACHET DE L'ENTREPRISE

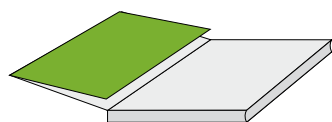
OBSERVATIONS

PARUTION

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRESSE

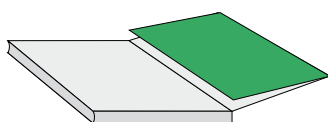
FORMATS D'INSERTION COUVERTURES TASTED



2^{ÈME} DE COUVERTURE

12000€

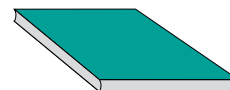
mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)



3^{ÈME} DE COUVERTURE

9000€

mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)

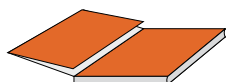


4^{ÈME} DE COUVERTURE

15000€

mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)

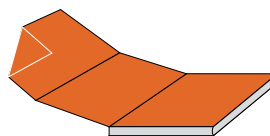
OPTIONS DE RABAT



COUVERTURE DEVANT OPTION 1

2^{ÈME} DE COUV + PAGE 18000 €

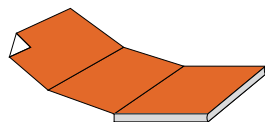
mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)



COUVERTURE DEVANT OPTION 2

2^{ÈME} DE COUV + 3 PAGES 30000 €

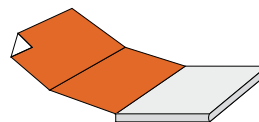
mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)



COUVERTURE DEVANT OPTION 3

3 PAGES 18000 €

mm : L. 685 X H. 307 - (L. 675 X H. 297)



COUVERTURE DEVANT OPTION 4

2 PAGES 12000 €

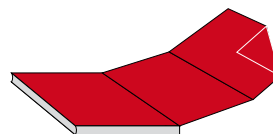
mm : L. 460 X H. 307 - (L. 450 X H. 297)



COUVERTURE ARRIÈRE OPTION 1

3^{ÈME} DE COUV + PAGE 15000 €

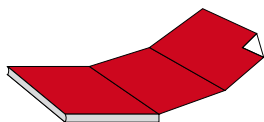
mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)



COUVERTURE ARRIÈRE OPTION 2

3^{ÈME} DE COUV + 3 PAGES 27000 €

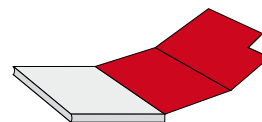
mm : L. 685 X H. 307 - (L. 675 X H. 297)
et L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)



COUVERTURE ARRIÈRE OPTION 3

3 PAGES 18000 €

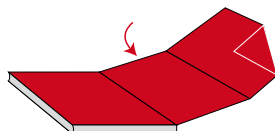
mm : L. 685 X H. 307 - (L. 675 X H. 297)



COUVERTURE ARRIÈRE OPTION 4

2 PAGES 12000 €

mm : L. 460 X H. 307 - (L. 450 X H. 297)



COUVERTURE ARRIÈRE OPTION 5

4^{ÈME} DE COUV + 3^{ÈME} DE COUV + 3 PAGES 42000 €

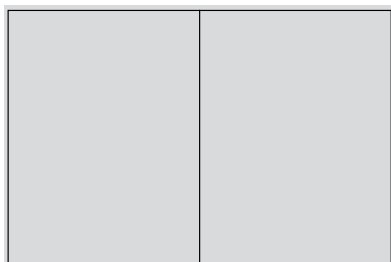
mm : L. 685 X H. 307 - (L. 675 X H. 297)
et L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)

PARUTION

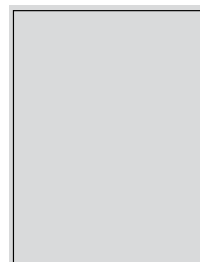
INFORMATIONS TECHNIQUES

PRESSE

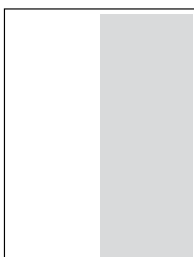
FORMATS D'INSERTION PAGE TASTED



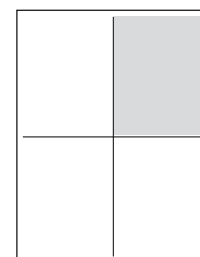
2/2 PAGES 10000 €
mm : l. 460 x h. 307 - (l. 450 x h. 297)



1 PAGE 6000 €
mm : L. 235 X H. 307 - (L. 225 X H. 297)



1/2 PAGE 3500 €
mm : l. 102,5 x h. 287 - (l. 102,5 x h. 287)



1/4 PAGE 2000 €
mm : l. 102,5 x h. 138,5 - (l. 102,5 x h. 138,5)

Pour la création de votre visuel publicitaire nous avons besoin de :
 photographies de votre vin, de votre propriété, des logos et toutes autres images pouvant être utiles.
 Vous pouvez aussi nous envoyer un exemplaire de votre produit.

Propriétés des images à nous envoyer :

Résolution : 300 dpi

Extension : en tiff, eps, jpeg ou pdf

Format : voir informations techniques.

Merci de nous renvoyer votre BAT dans un délai de cinq jours ouvrés après réception de la création.
 Afin d'utiliser la publicité créée par l'agence Drapeta à votre guise dans tout autre support, vous avez la
 possibilité d'en acheter les droits.

Contact : Drapeta Images, contact@drapetaimages.com

CONDITIONS

GÉNÉRALES DE VENTES

1. Le signataire désire fortement avoir les pouvoirs nécessaires pour engager l'entreprise.
2. Les annonceurs se doivent de fournir les éléments nécessaires à leur insertion. Il est rappelé que toutes les dépenses occasionnées par la confection des polices de caractères, maquettes ou autres sont à leur charge.
3. Tout annonceur qui en fera la demande recevra une épreuve pour bon à tirer de son annonce qu'il devra retourner à l'adresse indiquée au recto au plus tard 48 heures après sa réception, faute de quoi l'épreuve sera considérée comme bonne.
4. Aucun paiement en espèces ne devra être effectué en règlement du présent ordre. Se conformer aux indications de paiement.
5. La régie publicitaire est assurée par « TASTED EVENTS » 14 rue Ferrère 33000 Bordeaux France.
6. La présente demande d'insertion ne peut sauf en cas de force majeure être annulée. En cas de contestation, il est fait attribution de juridiction au Tribunal de Commerce de Bordeaux, France.
7. L'annonceur est tenu de remettre en temps utiles les textes et clichés à insérer. A défaut, la société peut après une mise en demeure restée sans effet insérer simplement à l'emplacement de cette publicité une formule générale telle que : nom et adresse du client ou nom de la spécialité ou de la marque ou la mention « emplacement réservé » selon le code de l'annonce en vigueur.
8. Il est expressément signifié qu'en dehors de l'insertion publicitaire aucune contrepartie ne peut être attendue à la suite d'une souscription.
9. La périodicité des parutions étant soumise aux nécessités de l'actualité de l'entreprise qui patronne la revue, celle-ci n'est donnée qu'à titre indicatif et ne peut être considérée comme une clause contractuelle. La rédaction se réserve la faculté de faire paraître les insertions aux numéros suivants chaque fois qu'elle jugera utile mais le nombre des insertions demeure garanti de toute manière.
10. La justification de l'insertion s'effectuera par simple envoi d'un exemplaire.
11. Au cas où l'annonceur ne se conformerait pas à l'une des obligations, comme en cas de non paiement d'une fabrication résultant de la présente commande, « TASTED EVENTS » pourra, après simple mise en demeure recommandée restée infructueuse dans la quinzaine de son envoi, supprimer les informations à venir, les sommes jusqu'à lors versées lui restant acquises nonobstant de tout autre dommage et intérêt justifié. Dans tous les cas, le montant prévu au contrat reste exigible en totalité.
12. Le signataire a pris connaissance des conditions générales qui figurent au bon de commande et il en accepte expressément le contenu qui lui est opposable.