

OCTOBRE 2015 N°11



## DES NOUVELLES DU VIGNOBLE

Une très belle année 2015. Le raisin est maintenant à l'abri dans les cuves.

Tout a commencé par le sauvignon blanc le 6 septembre et la muscadelle dans la fraîcheur matinale soit une dizaine de jours plus tôt que l'année passée. Ensuite le malbec, le merlot et pour conclure les cabernets le 2 octobre.

Le millésime 2015 qualitatif s'annonce avec de la couleur et du fruit : des rendements limités, une vendange saine avec une bonne maturité, éraflée, de la concentration et des degrés raisonnables.

Dans le chai les fermentations sous surveillance et remontages se sont enchaînés. En parallèle se préparent les salons et dégustations de fin d'année.

Nous avons planté en juin des plants de malbec, cabernet sauvignon et merlot avec une densité de 5.000 pieds hectare. Il faudra attendre 3 années pour qu'ils produisent.

## LES VINS

**Château Le Sèpe est toujours présent dans le Guide Hachette 2016 et dans le Guide des Vins Dussert-Gerber 2016. La Cuvée initiale 2012 a également obtenu une médaille d'argent au Concours International des Vins de Los Angeles.**

Après une escapade au Japon, Château Le Sèpe s'exporte maintenant en Pologne.

Si vous aimez nos vins et voulez les présenter à vos amis et relations au cours d'une soirée dégustation conviviale, devenez Ambassadeur de Château le Sèpe. Pour cela, prenez contact avec nous.

Pensez dès maintenant à vos cadeaux de fin d'année à titre privé ou professionnel : des magnums et des caisses bois de 6 ou 12 bouteilles sont aussi disponibles. Le panachage est possible également entre les différents vins et millésimes.



## RENDEZ-VOUS & DÉGUSTATIONS

Vous pouvez retrouver le Château Le Sèpe :

- le 5 novembre à Beaujeu dans le cœur du Beaujolais,
- les 6, 7 et 8 et novembre à Ancey-Sevrier au Salon des Vins et Produits du Terroir (Dominique),
- les 7 et 8 novembre à Rennes au Salon des Gourmets des Lices (Catherine),
- le 13 novembre pour une dégustation privée en région parisienne,
- les 14 et 15 novembre au Salon des Saveurs de Saint-Cloud,
- le 21 novembre pour une dégustation à Londres,
- les 5 et 6 décembre dans l'Oise pour une dégustation privée,
- le 7 décembre à Paris,
- les 18, 19, 20, 21, 22 et 23 décembre au Marché de Noël de Gouvieux. Si vous souhaitez des invitations pour ces manifestations, demandez les nous !

Et sur les sites [www.chateausepe.com](http://www.chateausepe.com) et [www.maisonlesepe.com](http://www.maisonlesepe.com), et la page [www.facebook.com/chateausepe](https://www.facebook.com/chateausepe)

Et à Sainte Radegonde, à la propriété, où nous vous accueillerons. A très bientôt et n'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou conseil. Amitiés. Dominique et Catherine



CATHERINE & DOMINIQUE GUFFOND  
VIGNERONS À SAINTE-RADEGONDE, GIRONDE (33350)  
EARL SÈPE-BRANDEY. TÉL. 06 86 90 88 18

[chateausepe@orange.fr](mailto:chateausepe@orange.fr) [www.chateausepe.com](http://www.chateausepe.com) & [www.maisonlesepe.com](http://www.maisonlesepe.com)

