



Le projet de l'acquisition d'une
Cépée à la Bastide Rougepeyre

Achat et placement en pension de 10 pieds de vignes

Imaginez détenir non seulement une bouteille de vin exceptionnelle mais une parcelle de son histoire, une empreinte terrestre qui porte votre nom. Les Cépées® par le Château La Bastide RougePeyre transforment ce rêve en réalité, en vous offrant l'opportunité unique de devenir vigneron-proprétaire.



Chef/cheffe de projet :



Décisionnaire(s) :

Vous

Membres :

Equipe de la Bastide Rougepeyre

Budget :

le Côté des Cépées €

les frais annuels d'entretien des Cépées

Dates :

les pieds de vignes vivent en moyenne 25 ans. Ils seront remplacés en cas de maladie

Détails du projet

Contexte

Avoir le vin AOC à votre nom?

Faire un cadeau extraordinaire?

Se sentir un véritable vigneron et suivre toutes les étapes de production de votre vin?

Récevoir les produits au prix de revient réel?

C'est possible en devenant le vigneron-propriétaire des Cépées® du Domaine La Bastide Rougepeyre

Mission

Vivre une aventure pleine de joie et d'émerveillement au contact de la nature

Objectifs et Portée

Notre société, en quête de racines et de repères, trouve dans Les Cépées® un moyen unique de se reconnecter. En devenant coacteur de cette aventure œnologique, vous établissez un lien d'attachement profond avec la terre, tout en vivant la puissance génératrice de la nature. C'est une occasion de partager un sentiment de fierté et de joie avec ceux que vous aimez, en goûtant aux fruits d'un travail passionné, sans pour autant consacrer votre vie à l'agriculture.

Livrables

- Vous devenez propriétaire de « la Cépée »*, un bouquet de dix pieds de vigne, que vous pouvez « mettre en pension» auprès du Château de La Bastide RougePeyredont les vigneronns s'occuperont pour nous de les élever, et de vous en présenter ensuite les fruits**.

*le propriétaire d'une Cépée a la propriété des plants de vigne, mais pas du sol sur lequel ils sont implantés.

** une production moyenne de 9 litres de vin par Cépée, soit 12 bouteilles par an de vin AOC à récupérer au Château courant l'année et avant le mois de septembre ou par envoi postal en assumant les frais de port.

- Vous deviendrez coacteur de la production de vos propres pieds de vigne, bénéficiant, après avoir assuré les charges* des travaux élémentaires d'entretien et d'élevage, de la satisfaction de découvrir et de faire découvrir à vos amis le vin AOP** issu du Château multiséculaire de La Bastide RougePeyre.

*Ces charges incluent naturellement l'ensemble du cycle d'entretien de la vigne, de la récolte, de l'élaboration des vins, de leur élevage en cave et de leur mise en bouteille avec un habillage personnalisé. Calculés sur la base de production des vins de type Prestige.

- vous aurez un Certificat du Vigneron - Propriétaires des vignes au Languedoc délivré par Château La Bastide Rougepeyre

Obstacles potentiels

- Le domaine s'engage au rachat de la Cépée, au prix d'achat intégral les deux premières années pour éviter toute déception, puis à un prix dégressif compte tenu d'un amortissement sur 20 ans correspondant à la durée de vie de la vigne.
- En cas de maladie, les vignes seront remplacés au frais et par La Bastide Rougepeyre

Validation du projet

Rédigé par :

SCEA Château de la Bastide Rougepeyre

Validé par :



JJ/MM/AAAA