



# Domaine **LES GRAND BOIS**



**Mireille et Marc  
BESNARDEAU**

**55 Avenue Jean Jaurès  
84290 SAINTE-CECILE-LES-  
VIGNES**

**Tel. 04 90 30 81 86**

**Fax. 04 90 30 87 94**

**Email: [mbesnardeau@grands-bois.com](mailto:mbesnardeau@grands-bois.com)**

**Site : [www.grands-bois.com](http://www.grands-bois.com)**

Caveau de dégustation ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Dimanche et visite de la cave sur rendez vous.

Capacité d'accueil : 25 personnes.

**Langues parlées:** Français, Anglais, Espagnol.

## **PRESENTATION**

C'est au cœur de la Provence, aux portes d'Orange, à Sainte Cécile les Vignes, que vous pouvez découvrir le Domaine Les Grands Bois, où Mireille et Marc Besnardeau continuent une tradition vigneronne familiale.

C'est en 1920 que le domaine fut créé par Albert Farjon. Ouvrier agricole, mais surtout passionné de vignes et de vin, il a fondé, par son travail et sa volonté, un domaine viticole qui a aujourd'hui acquis ses lettres de noblesse.

Ce savoir-faire a été perpétué dans la famille tant pour le travail de la vigne que pour l'élaboration des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée. Le domaine des Grands Bois étend ses vignes sur 46 hectares et assure une longue pérennité qui saura être transmise aux futures générations.

# Domaine LES GRANDS BOIS



## A LA VIGNE

**Superficie** : 46 Ha dont 3Ha en Rasteau

**Age moyen des vignes** : 40 ans.

**Mode de conduite** : Agriculture biologique

**Type de sol précis Rasteau** : sol argilo-calcaire, caillouteux.

## Pratique Culturale

Utilisation de doubles fils releveurs pour le cépage Syrah, et simple fil releveur pour les cépages Grenache et Mourvèdre.

## A LA CAVE

**Pourcentage de récolte manuelle** : 50 %

**Mode de tri** : Manuel, effectué à la vigne et à la cave.

**Méthode de vinification** : La vinification est



effectuée avec des cuves inox thermo-régulées équipées de pigeurs. Des cuves bétons sont utilisées pour le stockage. L'élevage du vin peut se faire en barriques de 3hl et barriques demi-muid (600l).

## COMMERCIALISATION

**Pays Export** : USA, Canada, Nouvelle-Zélande, Australie, Japon, Taïwan, Grande-Bretagne, Belgique, Suisse, Pays-Bas, République Tchèque, Danemark, Allemagne.

**Pourcentage Bouteille et Vrac** : 60 % Bouteille, 40 % Vrac.

**Nombre de bouteilles en RASTEAU** : 10 000.

**Vins RASTEAU commercialisés en 2015** :

**A.O.C RASTEAU 2012 Cuvée Marc**

**A.O.C RASTEAU 2013 Cuvée Marc - Fiche Technique**



Lors de la fabrication de ces vins rouges les caractéristiques recherchées sont à la fois la puissance et la finesse. Ces Rasteau sont généreux et souples en bouche. Ils peuvent être bu relativement jeunes

mais grâce au Mourvèdre, ils supporteront très bien la garde.

## Médailles

**Rasteau 2012** : Médaille d'Argent au concours de Mâcon, médaille de Bronze au concours Decanter, Médaille d'Argent au concours Millésime Bio.

**Rasteau 2013** : Recommandé par Decanter (Hors Paris)

**Rasteau 2014** : Médaille d'or au Concours d'Orange

## Salons 2015

Janvier 2015 : Millésime Bio

*Printemps 2015* Découverte en Vallée du Rhône, Salon des Vignerons Indépendants



Rejoignez-les sur Facebook