

domaine flo busch

Paola Ponsich & Florian Busch

Pointe du Jour

2021



« La Pointe du Jour illustre l'instant éphémère des premiers rayons du soleil réveillant les énergies vitales d'un nouveau jour »

| | |
|---------------------|--|
| Cépages : | Syrah, Grenache & Carignan |
| Age vignes : | 30 - 70 ans |
| Terroirs : | Syrah : Cailloutis calcaires Carignan : Marnes bleues et jaunes avec des dépôts de grès et galets de rivières Grenache : Eboulis calcaires, galets roulés et quartz |
| Méthode culturale : | Taille douce, Sols vivants, Biodynamie, Vendanges manuelles |
| Vinification : | Environ 15 jours de macération avec remontages réguliers et pigeages au bon moment pour trouver le bon équilibre tannique Fermentation en levures indigènes, non collé ni filtré 13,5 % vol. SO2 total < 30mg/l |
| Certifications : | 2 ^{ème} année de conversion en Agriculture Biologique, certifié par Ecocert |
| Elevage : | 14 mois en barrique |
| Production : | 4000 bouteilles |
| Garde : | 5 – 7 ans |

GAEC Petit pont et Buisson, Florian Busch & Paola Ponsich
261 Route de Saint André, 34725 Jonquières, France

Paola +33 (0)6.71.42.37.32 – Florian +33 (0)7.87.16.11.39 – domaine@flobusch.com
www.flobusch.com