



“C'est un petit bout de notre territoire, de notre amour des plantes et du vin que nous souhaitons partager.” Flo et Paola

**Les prix proposés sont Toutes Taxes
Comprises (TTC), prix par bouteille,
sorti de cave.**

**Frais de port offerts à partir de 250€
pour la France.**

**Pour toute expédition à l'étranger,
veuillez nous consulter.**

Paola Ponsich & Florian Busch
GAEC Petit pont et Buisson

Paola 06 71 42 37 32 ou Florian 07 87 16 11 39
261 Route de Saint André - 34725 Jonquières
domaine@flobusch.com

Nos actualités sur Instagram @domaineflobusch
www.flobusch.com

Le Domaine Flo Busch* est né en 2018
au coeur des Terrasses du Larzac,
dans l'Hérault.

Le domaine s'étend progressivement sur
10ha en polyculture. Vignes, plantes
aromatiques et oliviers sont cultivés en
Agriculture Biologique et Biodynamie.
De la vie du sol à la vie du vin, Florian et
Paola recherchent un travail harmonieux
entre l'homme, les plantes, le sol et le
climat.

Les vendanges sont manuelles, et
permettent d'associer une bonne
énergie humaine, respect du vivant, et
un choix précis de maturité pour
l'expression naturelle du terroir.
Au chai, nos vinifications sont peu
interventionnistes. Les fermentations
sont spontanées, avec les levures
indigènes.

Le vin ne subit ni collage, ni filtration.
Les sulfites sont utilisés en quantité
minimales.

Les vins du Domaine sont caractérisés
par de la fraîcheur, de l'équilibre et de
la précision.

*Busch est un nom allemand prononcé "bouche" :)

**IGP = Indication Géographique Protégée

***AB = Agriculture Biologique

domaine flo busch

Tarifs VINS PRINTEMPS 2024



Vins au cœur des Terrasses du Larzac
Domaine certifié en Agriculture
Biologique et biodynamie



Lou Bragalou

14,50€

blanc

Millésime 2022
Cépage : 100% Grenache blanc
IGP** Mont Baudile
13% alc.
Dernière année de conversion AB***



Dégustation : "Notes de fruits jaunes, épices, herbes fraîches et agrumes au nez. En bouche, une impressionnante quantité de fraîcheur pour un vin du Sud. Belle complexité, on décèle des notes de melon, miel, écorce de citron et soupçon d'anis, de garrigue et de poires fermes avec leur peau".
"Élégant et aromatique"

Pierre qui Rolle

19,50€

orange

Millésime 2022
Cépages : Grenache et Rolle (Vermentino)
Blanc de macération (vin orange)
Vin de France - 13,5% alc.
Élevage 10 mois en barrique
3ème année de conversion AB
Très bon potentiel de garde
Disponible en magnum 1.5L



Dégustation : " Notes de zestes d'orange, pêche, rond en bouche, avec une structure tannique agréable.

"A la fois épicé et frais, comme un bonbon à la menthe dans un magasin d'herbes" @legoutduvin

"Vin de macération particulièrement réussi qui reste délicat, floral, salin et délicieux. Les notes d'orange sanguine, d'amande, d'acacia sont soutenues par un zeste d'orange confite et une volée d'épices douces sur fond de safran." Coup de cœur du **Guide des vins bio 2024** de Pierre Guigui

Assemblage mets et vins : viande blanche, cuisine asiatique

Behind the Busch

20,00€

pétillant

Millésime 2021
Pétillant naturel Méthode ancestrale
Cépage : Grenache noir - blanc de noir
Vin de France - 12% alc.
18 mois d'élevage sur lies
2ème année de conversion AB



Dégustation : "de la fraîcheur, une belle amertume"
Droit et vif "Minéralité et fraîcheur"
Idéal en apéritif, bien frais!

Let it Flow

13,50€

rouge

Millésime 2023
Cépage : Grenache noir
Vin de France - 13.5% alc.
AB et DEMETER



Dégustation : "vin rouge léger, sur le fruit, aux tanins fins, idéal pour accompagner des plats simples en terrasse"

"Se déguste bien frais, facile à boire, idéal dans une ambiance festive, mais aussi compagnon de toutes les occasions"

Assemblage mets et vins : apéro, grillades



Petite Nymphhe

12,00€

rosé

Millésime 2022
Cépages : Grenache et Carignan
IGP Mont Baudile
12.5% alc.
Dernière année de conversion AB



Dégustation : "Le sentiment méditerranéen absolu. Couleurs saumon, reflets abricots scintillant au soleil. Au nez, libère un arôme envoûtant de baies rouges, de rhubarbe crue, pommes vertes et de thym. La douceur mûre est délicatement renchériée par une acidité revitalisante".

"Tanins légers et acidité fraîche."

Assemblage mets et vins : grillades, fruits de mer

Heureux qui comme...

15,00€

rouge

Millésime 2021
Cépages : Carignan et Grenache noir
IGP Mont Baudile - 13% alc.
2ème année de conversion AB



Dégustation : "Structuré, juteux, rafraichissant"
Fruits rouges murs, réglisse

"L'expression du fruit est sans artifices, déliée, veloutée, savoureuse et pulpeuse. Frais et douillé à la fois, c'est un vin câlin qui reconforte." Coup de cœur du **Guide des vins bio 2024** de P.Guigui

Assemblage mets et vins : grillades, légumes sautés, cassoulet

Pointe du jour...

21,00€

rouge

Millésime 2021
Cépages Syrah, Grenache et Carignan
IGP Mont Baudile
13,5% alc.
15 mois d'élevage en barrique
2ème année de conversion AB
Très bon potentiel de garde
Disponible en Magnum, 1,5L



Dégustation : "Un cocktail explosif. Un vin très fruité, épicé avec de la fraîcheur".

Un vin épicé. Puissant et élégant avec une acidité rafraichissante.

Un nez de fruit noir, fraises écrasées. Tanin soyeux."

Sélectionné au **Guide des vins bio 2024** de P.Guigui

Assemblage mets et vins : viandes rouges, plats en sauce, fromages

L'Odysée de Flo

32,00€

rouge

Millésime 2021
Cépages Syrah et Grenache
IGP Mont Baudile
14% alc.
15 mois d'élevage en barrique
2ème année de conversion Agriculture Biologique
Disponible en Magnum, 1,5L



Dégustation : Au nez un parfum de baies noires, myrtilles et mures, aux épices douces comme le clou de girofle, poivre.

En bouche, ce vin est soyeux, dense sans être lourd", puissant, avec une note minérale. Long en bouche.

Assemblage mets et vins : grillades, légumes sautés, cassoulet