



"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.

Participation aux frais d'expédition de 15€ ou

Frais d'expédition offerts à partir de 240€ pour la France.

Commandes en ligne sur www.flobusch.com

Pour toute expédition à l'étranger, ou ajout de produits d'épicerie fine (aromates, tisanes, huile d'olive, olives, etc.), veuillez nous consulter.

La vente d'alcool est strictement réservée aux personnes âgées de plus de 18 ans.

Paola Ponsich & Florian Busch

GAEC Petit pont et Buisson

Paola +33 (0)6 71 42 37 32

et Florian +33 (0)7 87 16 11 39

261 Route de Saint André - 34725 Jonquières

domaine@flobusch.com

Nos actualités sur Instagram @domaineflobusch

Commandes en ligne sur www.flobusch.com

Le Domaine Flo Busch* est né en 2018
au cœur 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" :)

**AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

***AB = Agriculture Biologique - FR-BIO-01

flo busch
DOMAINE

Tarifs VINS
Octobre 2025

Clients particuliers



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



TERRASSES
DU LARZAC

Lou Bragalou

13,80€

blanc

Millésime 2023
Cépage : 100% Grenache blanc
IVin de France
13% alc.
Agriculture Biologique et DEMETER



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".
"Elégant et aromatique"

La Vie qui chante

17,50€

blanc

Millésime 2023
Cépages : Grenache
Vin de France - 14,5% alc.
Élevage 8 mois en œuf béton
Agriculture Biologique et DEMETER
Très bon potentiel de garde



Dégustation : "Vin blanc sec fruité, richesse aromatique de pêche, sureau, litchi, issu d'une vendange de grenache blanc plus tardive. Rond en bouche, avec une structure tannique agréable".
Assemblage mets et vins : bouchées apéritives sucrées-salées, plats exotiques

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

Let it Flow

13,50€

rouge

Millésime 2024
Cépage : Grenache, Carignan, Syrah
Vin de France - 13.5% alc.
7 mois en cuve
AB et DEMETER



Dégustation : vin gorgé de fruits frais mais aussi une vraie expression de terroir, avec des notes épicées et cacaotées.
Vin rouge très peu tannique, peut se déguster frais, facile à boire, idéal dans une ambiance festive, mais aussi compagnon de toutes les occasions.

Assemblage mets et vins : apéro, grillades

Behind the Busch

20,00€

pétillant

Millésime 2024
Pétillant naturel Méthode ancestrale
Cépage : Grenache noir - blanc de noir
Vin de France - 12% alc.
11 mois d'élevage sur lies
AB et DEMETER



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

Petite Nympe

12,00€

rosé

Millésime 2024
Cépages : Carignan, Grenache et Syrah
AOP Languedoc
12.5% alc.
AB et DEMETER



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 renchérie par une acidité revitalisante".
"Tanins légers et acidité fraîche."

Assemblage mets et vins : grillades, fruits de mer

Heureux qui comme...

14,90€

rouge

Millésime 2022
Cépages : Carignan et Grenache noir
AOC Languedoc - 13% alc.
3ème année de conversion AB
Dégustation : "Structuré, juteux, rafraichissant" Fruits rouges murs, réglisse...
L'expression du fruit est sans artifices, déliée, veloutée, savoureuse et pulpeuse" Coup de cœur du **Guide des vins bio 2024** de P.Guigui



Terre de vins n°103/104 Quel vin de caractère !
Ce carignan-grenache dévoile un nez subtil de garrigue et de fruits rouges.
La bouche est fraîche et saline, avec une finale persistante, presque sanguine.
Complexe au nez comme en bouche, c'est un vin qui invite à la découverte. 90/100

Médaille d'OR Concours CCVH

Assemblage mets et vins : légumes sautés, cassoulet, gnocchis au pesto

Pointe du jour...

19,50€

agnoi

Millésime 2022
Cépages Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre - AOC Terrasses du Larzac
14% alc.
18 mois d'élevage en barrique
3ème 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"

Sélection **DECANTER** octobre 2024 91/100 : "Expressif et séduisant, notes de prunes à chair rouge, de peau de pomme rouge et de réglisse, beaux tannins d'argile fine et une longue poussée d'acidité fraîche

Médaille d'OR Concours Amphore et CCVH

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

L'Odyssée de Flo

29,00€

agnoi

Millésime 2022
Cépages Mourvèdre, Syrah et Grenache
AOC Terrasses du Larzac
14% alc.
18 mois d'élevage en barrique
3ème 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.

Médaille d'OR Concours Amphore, 1 étoile au Guide Hachette des Vins

Assemblage mets et vins : grillades, légumes sautés, cassoulet