



*“C'est un petit bout de notre terroir, de notre amour des plantes et du vin sans artifice 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](http://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](mailto:domaine@flobusch.com)

Nos actualités sur Instagram @domaineflobusch

Commandes en ligne sur [www.flobusch.com](http://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

Janvier-Mars 2026

Clients particuliers



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



TERRASSES  
DU LARZAC

## Lou Bragalu

blanc

Millésime 2023

Cépage : 100% Grenache blanc  
Vin 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"

13,80€



## La Vie qui chante

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

17,50€



## Pierre qui Rolle

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

19,50€



"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

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 épiciées 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

13,50€



## Heureux qui comme...

rouge

Millésime 2022

Cépages: Carignan, Grenache, Syrah  
AOC Languedoc - 13% alc.  
3ème année de conversion AB  
Dégustation : "Structuré, juteux, rafraîchissant" 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. Complexé 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

14,90€



## Behind the Busch

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!

20,00€



## Pointe du jour

rouge

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"

Selection *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

19,50€



## Petite Nymphe

rosé

Millésime 2025

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

12,00€



## L'Odyssée de Flo

rouge

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

29,00€

