Prenez contact avec nous!

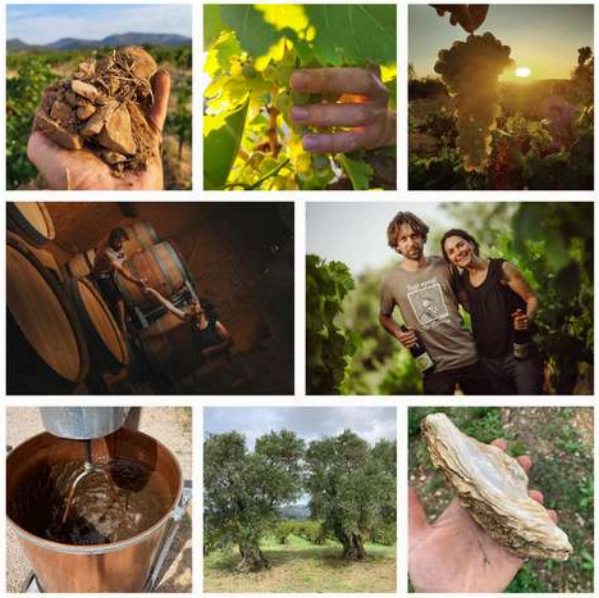
=> DÉGUSTATIONS AU CAVEAU SUR RDV
=> PRE-COMMANDES SUR WWW.FLOBUSCH.COM

BON DE COMMANDE

Produit	Prix unitaire	Qté	Total
		Total	

=> Les prix proposés sont Toutes Taxes Comprises (TTC), prix par bouteille, sorti de cave.
=> Participation aux frais d'expédition de 20€ ou Frais d'expédition offerts à partir de 300€ (TTC) pour la France
=> Pour toute expédition à l'étranger, ou ajout de produits d'épicerie fine (aromates, tisanes, huile d'olive, olives, etc.), veuillez nous consulter.
=> Tarifs en vigueur jusqu'au 31.12.2026
=> La vente d'alcool est strictement réservée aux personnes âgées de plus de 18 ans.

Nom - Prénom :
Adresse :
Email / tel. :



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 (Demeter).
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 100% 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

Août - Déc. 2026

Clients particuliers



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

Paola Ponsich & Florian Busch
GAEC Petit pont et Buisson
Paola +33 (0)6 71 42 37 32 Florian +33 (0)7 87 16 11 39
261 Route de Saint André - 34725 Jonquières
domaine@flobusch.com
Instagram @domaineflobusch
www.flobusch.com

Lou Bragalou *2023* 13,80€

blanc

Cépage : 100% Grenache blanc
Vin de France
13% alc.



Dégustation : "Notes de fruits jaunes, épices, herbes fraiches et agrumes au nez. En bouche, une impressionnante quantité de fraicheur 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"

Assemblage mets et vins : crustacés, dorade grillée, brochettes de lotte aux herbes, fromage de Brebis du Larzac

La Vie qui chante *2023* 17,50€

blanc

Cépage : Grenache
Vin de France - 14,5% alc.
Élevage 8 mois en œuf béton
Très bon potentiel de garde



Dégustation : "Dans un style vendanges tardives, ce 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, crème au curry

Pierre qui Rolle *2022* 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
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 *2025* 20,00€

pétillant

Pétillant naturel Méthode ancestrale
Cépage : Grenache noir - blanc de noir
Vin de France - 13% alc.
12 mois d'élevage sur lies



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

Petite Nymphe *2025* 12,00€

rosé

Carignan, Grenache et Syrah
AOP Languedoc
12.5% alc.



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 : légumes du soleil, calamar à la planchar

Bettane et Desseauve Guide des meilleurs vins 2027 90/100

Heureux qui comme... *2022* 14,90€

rouge

Carignan, Grenache, Syrah
AOC Languedoc - 13% alc.



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

Let it Flow *2024* 13,50€

rouge

Cépage : Grenache, Carignan, Syrah
Vin de France - 13.5% alc.
7 mois en cuve



"La Revue du Vin de France : *'Le nez s'ouvre sur un registre méditerranéen affirmé, mêlant fruits rouges et noirs, tapenade et garrigue, avec une touche légère de fusain. Le jus accessible signe la fluidité d'une vinification par infusion en grappes entières, levures indigènes et sans collage, tout en délicatesse.* ***91/100 "***

Assemblage mets et vins : planche de charcuteries fines, pizza maison, tian de légumes

Pointe du jour *2022* 19,50€

rouge

Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre
AOC Terrasses du Larzac
14% alc.
18 mois d'élevage en barrique
Très bon potentiel de garde



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

L'Odyssée de Flo *2022* 29,00€

rouge

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



Guide Hachette des vins 2026 : *"Au nez, un mariage heureux du fruit (framboise, fruits noirs, olive) et des épices qui trouve un heureux prolongement*
dans un palais plus élégant que puissant et d'un équilibre assuré entre rondeur, expression du fruit et tenue (tanins fins). ***1 étoile***

Bettane et Desseauve Guide des meilleurs vins 2027 92/100
Médaille d'OR Concours Amphore (93/100)

Tous les vins sont en Agriculture Biologique et Biodynamie (DEMETER), à l'exception des 2022 en dernière année de conversion AB

Lou Bragalou *2024*

13,80€

blanc

Cépage : 100% Grenache blanc
Vin de France
13% alc.
Agriculture Biologique et DEMETER



Dégustation : "Notes de fruits jaunes, épices, herbes fraiches et agrumes au nez. En bouche, une impressionnante quantité de fraicheur 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"

Bettane et Desseauve Guide des meilleurs vins 2027 *90/100*

Let it Flow *2025*

13,50€

rouge

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

Heureux qui comme... *2023*

14,90€

rouge

Carignan, Grenache, Syrah
AOC Languedoc - 13% alc.
AB et Biodynamie (Demeter)



La Revue du Vin de France: « Repéré l'an dernier pour son blanc, Florian Busch revient en deuxième année avec un rouge témoin d'un monde inventé par le vigneron qui flirte avec la douceur avec des vins qui ont un supplément de vie et d'énergie. ***92/100***

Pierre qui Rolle *2023*

19,50€

orange

Grenache et Rolle (Vermentino)
Blanc de macération (vin orange)
Vin de France - 13,5% alc.
Élevage 10 mois en barrique
AB et Biodynamie (Demeter)
Très bon potentiel de garde
Disponible en magnum 1.5L



Cette cuvée est une grande réussite jouant sur la maturité sensuelle, le confit de fruit, les épices, le croquant et une oxygénation ménagée apportant de la complexité. Le curry est remarquable, ainsi que le safran. L'allonge est réconfortante, s'étirant sur le salin.
Les meilleurs vins bio de France de Pierre Guigui

Pointe du jour *2023*

19,50€

rouge

Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
AOC Terrasses du Larzac
14% alc.
18 mois d'élevage en barrique
AB et Biodynamie (Demeter)
Très bon potentiel de garde



Bettane et Desseauve Guide des meilleurs vins 2027 *90/100*

Guide HACHETTE des vins 2027 : 2 étoiles + Coup de cœur
"D'une robe profonde émergent, par pallier, des notes de crème de cassis, de Zan, de garrigue et de pâtisserie. Ce bouquet alléchant anime une matière puissante, très veloutée, très fraîche, idéalement soutenue par des tanins de soie. D'une harmonie parfaite, cette cuvée trône tout en haut de la sélection de l'année."

L'Odyssée de Flo *2023*

29,00€

rouge

Mourvèdre, Syrah et Grenache
AOC Terrasses du Larzac
14% alc.
18 mois d'élevage en barrique
AB et Biodynamie (Demeter)
Disponible en Magnum, 1,5L



Guide Hachette des vins 2027 : Un vin bien composé, fruité et chaleureux au nez, délié à l'attaque, un rien plus serré en finale par des jeunes tanins à fondre. Une petite garde devrait les détendre."

Médaille d'OR Concours Amphore, 1 étoile au Guide Hachette des Vins
Bettane et Desseauve Guide des meilleurs vins 2027 91/100