

Flo Busch - Flo Busch - Heureux qui Comme 2022

Vin de france - Languedoc - Frankrijk

ALGEMEEN

Het avontuur 'Domaine Flo Busch' begon in 2018, bij Montpeyroux in de Hérault (Languedoc) in het gereputeerde terroir van Terrasses du Larzac.
Florian of Flo groeide op in Duitsland waar zijn ouders een van de beste biodynamische wijndomeinen van de Moezel bezitten, namelijk Clemens Busch.
Na zijn studies op de Universiteit van Geisenheim deed Flo verschillende ervaringen op in Nieuw Zeeland en Frankrijk.
Tijdens zijn periode bij het gereputeerde Domaine d'Aupilhac in Montpeyroux leerde hij zijn vriendin Paola kennen met wie hij samen het project Flo Busch startte.
Op vandaag telt het domein 8ha wijngaarden beplant met 5 cépages. Twee witte, rolle en grenache blanc, 3 rode, grenache noir, carignan en mourvedre.
Alle wijngaarden worden biodynamisch bewerkt en sinds 2023 zijn de wijnen Demeter gecertifieerd.
Tijdens het wijnmaker wordt er minimaal tussengekomen. Om wijnen met pure expressie te maken wordt er spontaan vergist met indogene gist. Er wordt niet geklaard of gefilterd. Sulfiet wordt minimaal gebruikt enkel indien nodig.
Het doel is evenwichtige wijnen te maken met finesse en diepgang, en dat proef je in ieder glas van Flo Busch!!

FLO BUSCH - HEUREUX QUI COMME 2022

, Syrah, GrenacheCarignan
Biodynamie

Een meer gestructureerde wijn met behoud van fruit, fraicheur en sappigheid. De neus heeft toetsen van rood fruit, bessen en zoethout. In de mond is de wijn tamelijk intens met veel energie en een mooie zuivere afdronk.

10 tot 14 dagen maceratie met regelmatige remontages en pigeages op het goede moment om mooie tannines en evenwicht te bekomen.
Indogene gist, niet geklaard noch gefilterd.
SO2 29mg/l (zeer laag)
13 % vol.

2 - 5 jaar

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852

Grillades, wildgerechten met saus, gestoofde groenten, cassoulet

WEBSITE

www.flobusch.com