

## Flo Busch Heureux qui comme

Rødvin / Frankrike / Languedoc

**Produsent:** Domaine Flo Busch

**Årgang:** 2021

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Languedoc

**Område:** Pays d'Hérault

**Drue:** 60% carignan, 40% grenache

**Veil. pris horeca:** 215.94 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 259.9,-

**EDP nr. :** 6177349

**SAP nr. :** 9082035

**Vinmonopol nr. :** 15115701

### Innhold:

Syre:3.0

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



### Om produsenten

Florian Busch vokste opp i Mosel, blant vinstokker og vin hos familien sin. Faren hans er en bauta i Mosel og lager fantastiske viner, nemlig Weingut Clemens Busch. Etter å ha studert vindyrking og vinproduksjon, og jobbet med foreldrene en stund, reiste han til Frankrike for å få bredere erfaring. Han startet hos Château de Roquefort i Provence, og likte området så godt at han kom tilbake over flere sesonger. Mens han jobbet på Domaine d'Auphillac, en fremtredende biodynamisk vingård i Languedoc, møtte han sin fremtidige kone Paola, så nå var det ingen vei tilbake til Tyskland! De la planer for et eget prosjekt og fant i 2018 de rette vinmarkene. Vinmarkene, og en egen hage med medisinske planter, ligger i nærheten av landsbyen Montpeyroux, omgitt av en laurbærskog. De startet med fem hektar Vermentino (kalt Rolle i dette området) noe Carignan og Grenache, og de kjøpte ytterligere noen få hektar i 2020. Florian jobber veldig naturlig i vingården, etter prinsippene for økologisk og biodynamisk fra starten av. Han gjærer med naturlig gjær og lagrer vinene i nøytrale kar. Vinene har en lekenhet og en varme som taler om deres middelhavsopprinnelse, balansert av friskhet og presisjon. Dette er et spennende ungt prosjekt, og vi gleder oss til å se hvordan det fortsetter å vokse i fremtiden.

### Vinifikasjon

Håndplukkede druer, fra vinstokker som er 30-40 år gamle og vinmarker som ligger ca 350 meter over havet. Carignan kommer fra limestone jordsmonn og Grenache fra limestone og pebbel stone. 2 ukers masserasjon med vanlige pump overs og punch downs av skall for å få en balansert tanninstruktur og beholde den friske frukten. 10 måneder i brukte fat og sement før tapping på flaske, ufiltrert.

### Smaksbeskrivelse

En dyp lilla, aromatisk middelhavs rød, sjarmerende saftig med modne røde kirsebær og lakris. Pent avrundet med en friskhet på finish.

### Passer til

Storfe, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt