

Les Vins Alexander Krossa

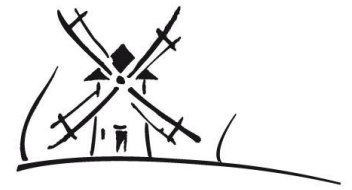
C'est la passion du vin, découverte au domaine familial dans les années 1990, qui a poussé Alexander Krossa à créer une entreprise dédiée notamment à la viticulture Languedocienne.

Véritable pionnier et visionnaire, Alexander Krossa allie compétences techniques et commerciales au service des vignerons partenaires. Sa philosophie : professionnaliser la relation avec les clients à l'export en maîtrisant les processus techniques, de sélection et d'assemblage auprès de ses partenaires.

Les Vignerons d'Alignan du Vent

Située au cœur historique de la plus grande région viticole du monde, la cave d'Alignan du Vent allie tradition et modernité, non seulement par la diversité de ses terroirs, celle de son encépagement mais aussi par ses méthodes de sélection parcellaire et ses procédés de vinification.

Le terroir d'Alignan du Vent bénéficie d'un climat méditerranéen, avec une forte présence du vent du Nord, vent sec qui protège le vignoble ainsi que d'une exposition favorable à une maturation lente des raisins.



Domaine des Montarels Chardonnay Fût

Côtes de Thongue
Indication Géographique Protégée

Terroir : Terroir du Miocène moyen, avec des molasses sableuses et des marnes bleues

Cépages : Chardonnay

Vinification :

Les raisins sont issus des parcelles à belle maturité. Dès l'arrivée à la cave, ils subissent un pressurage direct ; les moûts sont placés en stabulation à très basse température afin d'assurer leur débourbage. Une fois la fermentation alcoolique démarrée, les moûts sont transférés en barriques de chêne français. Les bâtonnages sont quotidiens et l'élevage dure environ 12 mois.

Dégustation :

La robe dorée est soutenue, le nez est finement boisé avec des notes de fruits confits, de brioche, de caramel et des notes beurrées.

En bouche il présente beaucoup de gras et de richesse aromatique ; il finit sur une onctuosité persistante. Malgré la belle rondeur, il présente une fraîcheur surprenante.

Accords : Apéritifs, poissons en sauce, viandes blanches et fromages tels que le gruyère, le Conté.

Service : 14°C/16°C