

## **Les Vins Alexander Krossa**

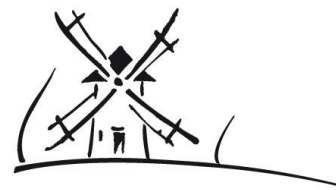
C'est la passion du vin, découverte au domaine familial dans les années 1990, qui a poussé Alexander Krossa à créer une entreprise dédiée notamment à la viticulture Languedocienne.

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 Pinot**

**Côtes de Thongue**  
**Indication Géographique Protégée**

**Terroir** : Sols argilo-calcaire

**Cépages** : **Pinot noir**

**Vinification** :

Les raisins sont vendangés à très belle maturité ; la vendange est égrappée en totalité pour une fermentation traditionnelle. Les macérations sont assez courtes. Le vin est élevé en fûts de plusieurs vins afin de rechercher la rondeur, la sucrosité et assouplir la structure tannique. L'élevage dure entre 8 et 12 mois.

**Dégustation** :

Couleur rouge grenat; notes de fruits rouges, tels que cerise griotte. En bouche, on retrouve ces notes de cerise, de kirch mais aussi de cuir et de vanille.

Les tanins sont veloutés, la finale est toute en douceur, très suave.

**Accords** : Agneau, volailles, Canard, mais aussi à l'apéritif servi un peu frais

**Service** : 17/19°C