

Les Vins Alexander Krossa

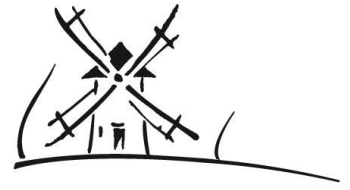
C'est la passion du vin, découverte au domaine familial dans les années 1990, qui a poussé Alexander Krossa à créer une entreprise dédiée notamment à la viticulture Languedocienne.

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 Vent des collines

Côtes de Thongue
Indication Géographique Protégée

Terroir : Sols caillouteux de terrasses anciennes appelées « cailloutis villafranchiens », à texture graveleuse et argileuse.

Cépages : CABERNET SAUVIGNON
SYRAH

Vinification :

Les vignes sélectionnées pour cette jolie cuvée ont près de 20 ans d'âge.

Le Cabernet Sauvignon et la Syrah sont vendangés séparément, pour obtenir la maturité optimale des raisins. Les cépages sont vinifiés de façon traditionnelle avec délestages et remontages, et subissent une macération de 3 à 4 semaines avant décuage.

Après un élevage d'environ 3 mois en cuve, les vins sont placés dans des fûts de chêne merrains et sont élevés pendant 12 mois environ. C'est la dégustation qui permet de définir l'arrêt de l'élevage et de sélectionner les meilleures barriques.

Dégustation :

Couleur rouge intense, nez d'épices douces, de fruits noirs et de caramel. En bouche ces arômes se retrouvent avec des notes de chocolat, de caramel et une finale sur des tanins très veloutés.

Accords : Viandes rouges, en sauce, fromages

Service : 17/19°C