

## 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.



### **Moulin Montarels**

Côtes de Thongue  
Indication Géographique Protégée

*Terroir* : Argilo-calcaire

*Cépages* : **Sauvignon blanc**

**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 débordage.

La fermentation alcoolique se déroule en cuves béton pendant 16 jours environ à une température contrôlée comprise entre 14 et 18 °C. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines. Un léger collage est réalisé avant filtration et mise en bouteilles.

**Dégustation** : Avec une robe jaune à reflets verts, ce sauvignon offre un nez de fruits exotiques, de fleurs blanches ainsi que de subtiles notes végétales. En bouche il présente une bonne acidité, une jolie minéralité mais aussi une belle sucrosité.

**Accords** : Blanc qui accompagnera tous les produits de la mer ou de nombreux fromages comme Cantal, Beaufort ou chèvre.

**Service** : 12°C/14 °C

**Découvrez l'intégralité de la gamme Montarels :**

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir en rouge, syrah rosé, Viognier, Chardonnay, Sauvignon en blanc