

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.



Terre des Olivettes **Pays d'Oc** **Indication Géographique Protégée**

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache

Vinification : L'intégralité de la récolte est égrappée. Une partie de la Syrah est vinifiée en thermo-vinification, tandis que l'autre partie, le Carignan et le Grenache sont vinifiés de façon traditionnelle.

Au cours de la fermentation, le vin subit quotidiennement des remontages, et de temps en temps des délestages.

Enfin, il est élevé en cuve pendant 7 mois.

Dégustation : Couleur rouge grenat ; le nez exprime des arômes de fruits noirs et rouges frais ; la bouche est souple, ronde, avec une belle sucrosité et des tanins fins.

Accords : Apéritif, viandes grillées, agneau, fromages...

Service : 17/18°C ou plus frais