

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.

Château La Condamine

Exploitation familiale de 50 hectares, ce domaine est dans la famille Baronet depuis plus de trois générations.

Situé sur la commune de Camplong d'Aude, au pied de la Montagne d'Alaric, dans la zone d'appellation Corbières, le domaine compte parmi les plus vieilles vignes de Carignan de la région (certaines ont en effet près de 100 ans).

Essentiellement dédié aux vins rouges, le Château La Condamine élabore des produits à forte identité et généreux comme l'est le vigneron propriétaire de ce domaine. La puissance maîtrisée et la finesse en sont les principales caractéristiques.



Château La Condamine Cuvée Marie

CORBIÈRES
Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : **100% CARIGNAN**

Vinification :

Le Carignan est vendangé à la main à très belle maturité ; les raisins sont encuvés entiers et vinifiés en macération carbonique. Une fois la fermentation alcoolique achevée, le vin est laissé sous marc environ 25 jours. L'élevage s'effectue en cuve béton pendant près de 15 mois.

Dégustation :

La robe est d'un rouge grenat profond. Le nez est extrêmement puissant et complexe avec des arômes de fruits noirs très mûrs, de cerises noires, de garrigue.

La bouche est extrêmement ronde, opulente sur des arômes de fruits très mûrs, des arômes de chocolat, de tabac et de torréfaction.

Les tanins sont veloutés. C'est un vin fougueux et sauvage d'une belle élégance.

Accords : Viandes en sauce, gibiers, fromages affinés

Service : 17/19°C