

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 Tradition

CORBIÈRES
Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : **CARIGNAN SYRAH**
GRENACHE

Vinification :

Les cépages sont vendangés séparément afin d'assurer une maturité optimale. Les Carignan sont ramassés à la main et vinifiés en macération carbonique. Les autres raisins sont éraflés et subissent une vinification traditionnelle. Une macération d'environ 30 jours est opérée avant décuvaage. L'élevage s'effectue en cuve béton pendant 12 à 15 mois.

Dégustation :

La robe est d'un rouge profond. Le nez est extrêmement puissant et complexe avec des arômes de fruits noirs, d'épices douces, de genièvre et d'eucalyptus. En bouche, on retrouve une belle fraîcheur, des arômes de mûres et de cassis. La bouche est ample et se termine sur des tanins veloutés. C'est l'exemple parfait de la puissance maîtrisée alliée à l'élégance et la finesse.

Ce vin peut se consommer sur la jeunesse mais on peut également le laisser vieillir un an en bouteille dans de bonnes conditions de conservation.

Accords : Viandes en sauce, fromages affinés, charcuteries

Service : 17/19°C