

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 de Gaure

Pierre Fabre représente la 5ème génération d'une famille de vignerons, il est retourné à ses origines en achetant une exploitation en 2004, le Château de Gaure.

Avec l'appui d'un œnologue de renom Marc Bertrand, ils ont tous les deux introduit la gamme de Gaure parmi les plus grands vins du Languedoc, lesquels ont rapidement reçu des récompenses de « La Revue des Vins de France ».

Pierre Fabre a choisi de ne plus utiliser de produits chimiques, pour produire des raisins naturels au meilleur de leur qualité, la gamme est d'ailleurs aujourd'hui en conversion biologique.

Pierre Fabre conçoit des vins typiques avec des tannins souples et veloutés pour plaire aux passionnés, en cherchant en permanence le bon équilibre entre la nature et le terroir.



LATOUR DE FRANC

Château de Gaure Languedoc Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Coteaux entre 100 et 300 m d'altitude où l'ensoleillement est d'environ 2 600 heures par an. Sols formés de granits, schistes et calcaires constituant un terroir d'une richesse exceptionnelle dans la fameuse Vallée de L'Agly qui remonte jusqu'aux portes des Corbières.

Cépages : **CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE**

Vinification : Vendanges manuelles dans des caissettes ajourées. Un premier tri est effectué à la parcelle. Après un deuxième tri, égrappage, puis raisin mis en cuves béton. Macération dans des cuves béton Nomblot, pendant 3 à 4 semaines en fonction de la qualité des cépages et de l'âge des vignes. Fermentation alcoolique en cuves béton, levures indigènes. Maturation des vins en barriques 12 mois.

Dégustation : Couleur rouge foncé, belle brillance ; Premier nez fruits rouges et noirs, mûres confites; En bouche attaque franche, belle fraîcheur. Un vin plein de croquant de fruit en bouche, c'est le vin des copains.

Accords : Apéritif, salades de gésiers, magrets de canard, plats de pâtes, fromages

Service : 10°C

