

## **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.



## **Cuvée Oppidum** **Limoux** **Appellation d'Origine** **Protégée**

**Terroir :** Entre 200 et 450 m d'altitude, les entrées océaniques tempèrent les influences méditerranéennes. Sols argilo-calcaires.

**Cépages :** **CHARDONNAY, CHENIN, MAUZAC**

**Vinification :** Vendanges manuelles en caisses de 15 Kg, tri à la vigne et à l'arrivée en cave, pressurage direct. Débourage à froid. Fermentation alcoolique en barriques avec des levures indigènes ; fermentation malolactique en barriques. Vin filtré, non collé. Dégustation de chaque barrique et sélection pour assemblage final.

**Dégustation :** Brillant avec des reflets dorés ; nez intense de fruits à chair blanche, de petite prune, de miel et de noisette; en bouche on perçoit un côté très doux comme du sucre glace. C'est un vin tout en rondeur, suave mais présentant une belle fraîcheur grâce au terroir particulier du domaine et au Mauzac.

**Accords :** Ce vin suave est idéal à l'apéritif, sur un foie gras, des fromages tels que Comté et Gruyère, des viandes blanches et des crustacés en sauce

**Service :** 10°C

