

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.

Domaine du grand Crès

Après quelques années passées comme régisseur du Domaine de la Romanée Conti, Hervé Leferrer quitte la Bourgogne pour un grand cru du Languedoc: Les Corbières.

Hervé et son épouse Pascaline ont un véritable Coup de cœur pour ces quelques hectares de vignes, 19 exactement, perdus dans un petit coin de paradis.

Les parcelles sont situées à 300 mètres d'altitude, sur un terroir très original, difficile d'accès, entouré de landes et de garrigues.

Toute la famille se mobilise, défriche et prépare ce plateau argilo-calcaire fortement caillouteux année après année: on y trouve de la Syrah et du Grenache pour les rouges, de la Roussane, du Viognier et du Muscat pour les blancs.

Et le travail paye : les vins du Grand Crès expriment cette nature sauvage, intense et rude avec une grande finesse...ils sont reconnus par les plus grands.



Domaine du Grand Crès Cuvée Classique

CORBIÈRES
Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Terroir de Lagrasse. Plateau argilo-calcaire situé à 300 mètres d'altitude. Sols superficiels et caillouteux issus de défrichage de zones de garrigue.

Cépages : **GRENACHE SYRAH**
CINSAULT

Vinification : Les raisins sont ramassés à belle maturité et à la main en petites cagettes ; la vendange est égrappée en totalité. La fermentation est classique avec un cuvaison 3 semaines.

Dégustation :

Ce vin présente un nez de garrigue, de fruits noirs, de fraises. La bouche est fruitée, avec beaucoup de souplesse ; la finale est sur des notes d'épices douces et les tanins sont très veloutés.

Accords : Charcuterie, grillades, côtelettes d'agneau, cuisine estivale.

Service : 18°C

