

## 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 Le Muscat

**PAYS D'OC**  
**Indication Géographique**  
**Protégée**

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

**Cépages :** 100% MUSCAT PETITS GRAINS

**Vinification :** Le vignoble est conduit sur palissage haut en cordon de royat double afin de favoriser l'aération des grappes et leur meilleure exposition au soleil ; ceci dans le but de pousser la maturité le plus loin possible dans une idée de « passerillage ».

Les vendanges sont effectuées à la main en petites cagettes au mois d'octobre. A ce stade les raisins sont passerillés et partiellement botrytisés. L'égrappage est total. Après un débouillage à froid, la fermentation démarre sous température contrôlée (15°C environ). Aux environs de 13% d'alcool et de 50 g/l de sucres résiduels, la fermentation est stoppée par le froid. Le vin est alors soutiré, filtré et mis en bouteilles vers le mois de juin.

**Dégustation :** Vin demi-sec tout en légèreté : alcool modéré, sucrosité délicate bien soutenue par une acidité rafraîchissante. Arômes de raisins secs, d'écorce d'orange, de fruits confits et de miel.

**Accords :** Délicieux et surprenant sur un foie gras, sur des fromages de chèvre, des fromages bleus mais aussi sur des desserts de fruits et chocolat.

**Service :** 8 à 10°C