

## **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 des Lauriers**

Domaine familial créé en 1969 par l'acquisition des premières parcelles de vignes. Le vignoble s'est construit progressivement sur la commune de Castelnaud de Guers près de Pézenas.

Cette propriété de 45 ha s'étend sur la garrigue méditerranéenne aux mille parfums. Une partie de ces coteaux sont en terre rouge recouverts de galets restituant la chaleur du soleil, ce qui parfait la maturité de blancs secs A.O.P. Picpoul de Pinet. Les autres coteaux, constitués de marnes, permettent d'élaborer des vins complexes en IGP Pays d'Oc avec une absence de carence en eau malgré les étés secs méditerranéens.

Les 14 cépages (le Viognier, le Piquepoul, le Vermentino, le Chardonnay, le Muscat, le Terret pour les blancs et le Cabernet-Sauvignon, le Grenache, le Mourvèdre, le Petit Verdot, le Carignan, le Cinsault, le Tempranillo ou la Syrah) sont cultivés en agriculture raisonnée sous le référentiel TERRA VITIS. Cette démarche de développement durable porte sur le respect, la préservation de l'environnement et du terroir.

Sur l'ensemble des vins et plus particulièrement sur les vins blancs, on trouve une ligne directrice : la fraîcheur, la minéralité, dues à la proximité du terroir entre l'Etang de Thau et la Mer Méditerranée.



## **Château des Lauriers**

**APPELLATION D'ORIGINE  
PROTEGEE LANGUEDOC**

**Terroir :** Marno-calcaire

**Cépages :** **VERMENTINO -  
PIQUEPOUL**

**Vinification :** Les raisins sont vendangés de nuit pour conserver la fraîcheur. Le vermentino et le piquepoul sont vendangés et vinifiés séparément. Les raisins sont pressés par pressurage pneumatique, les jus sont débourbés à froid. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures (entre 15 et 17°C).

Les vins sont élevés en cuve pendant près de 6 mois ; l'assemblage est alors effectué.

**Dégustation :** Robe brillante et cristalline. Nez de miel, de petite prune blanche, de fleurs aubépine. La bouche est fraîche mais en même temps assez ronde, poudrée, avec des notes de bonbon, de sucre glace et de fruits à chair blanche.

**Accords :** Idéal sur les plats de crustacés, de poissons en sauce ou tout simplement à l'apéritif.

**Service :** 8°C