

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.

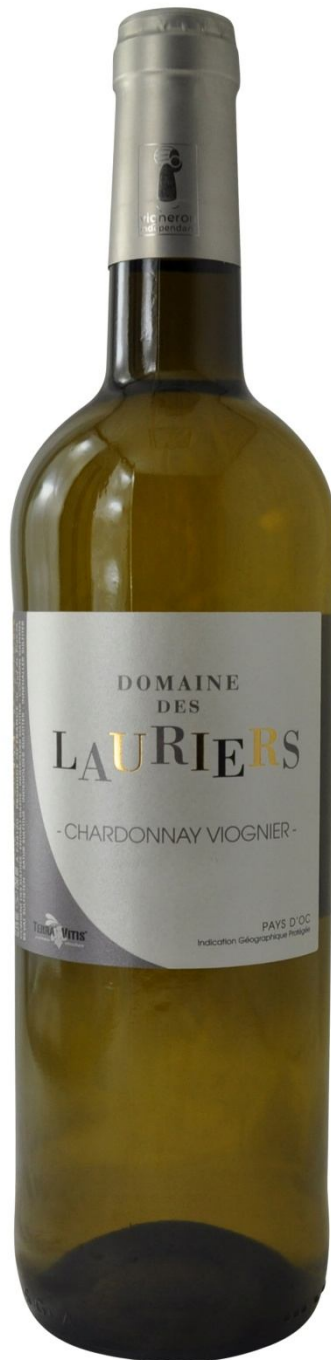
Domaine des Lauriers

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, qui 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.



Domaine des Lauriers

Chardonnay Viognier

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Coteaux de marnes

Cépages: CHARDONNAY, VIOGNIER

Vinification : Vendanges de nuit pour la fraîcheur. Processus de vinification, cépages séparés, sous gaz inerte, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation pendant 3 semaines avec contrôle des températures (17°C). Les vins sont élevés sur lies pendant 5 mois et assemblés.

Dégustation : Une belle robe jaune brillante. Nez de fruits à chair blanche, pêche, prune, mais aussi de fleurs jaunes ; la bouche est extrêmement fraîche mais présente une aromatique beurrée, miellée, toute en rondeur.

Accords :

Ce vin accompagne les poissons en sauce mais aussi les viandes blanches, les fromages tels que Comté, Cantal jeune et peut se boire aussi tout simplement en apéritif

Service : 8 / 10°C