

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, gagnée sur la garrigue méditerranéenne aux mille parfums, est pour partie sur des coteaux de terre rouge recouverts de galets restituant la chaleur du soleil pour parfaire 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'Étang de Thau et la Mer Méditerranée.



Domaine des Lauriers Parédaux Blanc

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Coteaux de marnes jaunes

Cépages : VERMENTINO, TERRET

Vinification :

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

Dégustation :

Une belle robe brillante d'un jaune clair avec des reflets verts. Le nez est frais sur des notes de fruits exotiques, de fleurs blanches. La bouche est extrêmement fraîche avec une belle minéralité.

Accords : Idéal sur les plateaux de fruits de mer, crustacés, poissons.

Service : 8 / 10°C

