

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 situé sur la garrigue méditerranéenne aux mille parfums, est en partie sur des coteaux de terre rouge. La présence de galets permet de restituer la chaleur du soleil, ce qui parfait la maturité des 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 sans carence en eau, malgré la sécheresse estivale.

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, et la préservation de l'environnement tout comme du terroir.

Sur l'ensemble des vins, mais plus particulièrement sur les vins blancs, on retrouve la fraîcheur et la minéralité, dues à la proximité de l'Étang de Thau et de la Mer Méditerranée.



Domaine des Lauriers Parédaux Rouge

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Coteaux de marnes

Cépages : **SYRAH, GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON**

Vinification : Les raisins sont récoltés à belle maturité ; le travail en cave consiste à privilégier le côté aromatique et fruité, sans extraire trop de matière. Les raisins sont encuvés une fois éraflés ; en début de fermentation quelques délestages sont pratiqués ; le décuvage est précoce pour ne pas extraire trop de matière et trop de tanins, cela permet de travailler en phase liquide (sur le jus) et par conséquent de privilégier le fruit, la fraîcheur et le côté gourmand. Chaque cépage est vinifié séparément ; l'assemblage est effectué plus tard.

Dégustation : Belle robe d'un joli rouge grenat ; le nez est frais sur des notes de fruits rouges mûrs, de cerise noires et de poivre. La bouche est généreuse ; on retrouve des arômes de fruits mûrs mais aussi de réglisse douce. Ce vin est très gourmand avec des tanins extrêmement fondus.

Accords : Ce vin tout en rondeur et souplesse accompagne les viandes rouges, la charcuterie, les salades et pizzas ; idéal pour les pique-niques.

Service : 14 / 16°C