

## **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'Étang de Thau et la Mer Méditerranée.



## **Domaine des Lauriers**

### **Picpoul Classique**

**APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE PICPOUL DE PINET**

**Terroir :** Cailloutis marno-calcaire rouge

**Cépage :** *PICQUEPOUL*

**Vinification :** Les raisins sont vendangés de nuit pour la fraîcheur. La vinification se fait par un processus sous gaz inerte, suivi d'un pressurage pneumatique, et d'un débouillage à 8°C pendant 24 heures. La fermentation s'effectue sur jus séparés (jus clair et jus de bourbes) pendant 3 semaines environ avec contrôle des températures. L'assemblage est effectué après deux mois de stabulation sur lies fines.

**Dégustation :** Brillant avec une teinte jaune pâle presque argentée; nez frais, minéral, fin et floral d'aubépine ; notes d'agrumes, citron, pamplemousse; attaque vive sur des notes citronnées; finale sur une arrête minérale presque saline.

**Accords :** Idéal sur les plateaux de fruits de mer, crustacés, poissons ou tout simplement à l'apéritif, naturel ou souligné d'une pointe de crème de cassis ou de mûre.

**Service :** 6 / 8°C