

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 Castelnau 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'Etang de Thau et la Mer Méditerranée.



Domaine des Lauriers

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Marnes

Cépages : TEMPRANILLO

Vinification :

Les raisins sont vendangés à belle maturité et sont simplement égrappés avant encuvage. La vinification s'effectue sous contrôle des températures aux alentours de 26°C ; elle dure une vingtaine de jours. Pendant cette période sont privilégiés les délestages. La macération sous marc est de relativement courte durée afin de ne pas extraire trop de tanins et de rester sur un côté gourmand et très mûr.

Dégustation :

Belle robe pourpre vin brillant aux reflets violets ; nez de fruits noirs et d'épices. Bouche franche offrant matière et équilibre avec des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de feuilles de tabac.

Accords :

Idéal sur les plats à base de viande, gibiers et plateau de fromages.

Service : 14 / 16°C