

## 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.

## Château Mignan

La région viticole du Minervois se situe au pied de la Montagne Noire entre Narbonne et Carcassonne. Cette zone viticole possède un éventail de sols très divers, du fait des différentes terrasses qui la composent. Ce large éventail permet de produire dans la même appellation, des vins fruités, gourmands, agréables à boire mais aussi des vins charpentés avec beaucoup de caractère comme ceux élaborés sur les hautes terrasses argilo-calcaires du Minervois La Livinière.

Le Château Mignan se situe justement dans cette zone, sur la commune de Siran, entre les villages de Pépieux et de La Livinière. L'exploitation familiale est composée de 16 hectares de vigne, dont 7 en appellation Minervois La Livinière. Les cépages cultivés sont la Syrah, Le Grenache et des vieux Carignan principalement.

Les sols argilo-calcaires profonds, denses avec des « gravettes » en surface, permettent de constituer des réserves hydriques pendant l'hiver ; ces réserves d'eau seront absorbés au fur et à mesure par la vigne pendant la période végétative. Cela signifie que la plante ne connaît pas de stress hydrique et que la maturité des raisins s'effectue dans de belles conditions.

L'ensemble des vins du Château sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2012.



## Château Mignan Les Trois Clochers

**MINERVOIS LA LIVINIÈRE**  
Appellation d'Origine Protégée

**Terroir :** Minervois La Livinière, sur les contreforts de la montagne noire, sol argilo-calcaire

**Cépages :** SYRAH 65% CARIGNAN 20% GRENACHE 15%

**Vinification :**

Un premier tri sélectif est effectué à la parcelle à la véraison.

Les raisins sont vendangés à maturité optimale puis égrappés et encuvés séparément dans des cuves béton ; la fermentation s'effectue aux alentours de 28°C et les cuvaisons sont relativement longues (environ 3 semaines) pour une extraction maximale.

**Dégustation :**

La robe est d'un rouge profond avec des reflets violets. Les arômes sont puissants sur des notes de fruits rouges et noirs confits, d'épices douces ; en bouche on retrouve l'aromatique de fruits très mûrs et des tanins veloutés.

**Accords :** Viandes rouges en sauce, gibiers et fromages de caractère.

**Service :** 18°C