

## 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 eu 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 Pech Quisou Blanc

**MINERVOIS**  
**Appellation d'Origine Protégée**

**Terroir :** Dernière terrasse du Minervois, au pied de la montagne noire, sol argilo-calcaire

**Cépages :** **GRENACHE BLANC 40%**  
**ROUSSANNE 27% MARSANNE 18%**  
**VERMENTINO 15%**

**Vinification :** Les raisins sont vendangés séparément afin de les cueillir chacun à leur maturité optimum. Les vendanges sont effectuées à la machine de nuit.

Les raisins sont pressés ; après débouillage, les fermentations se déroulent aux environs des 14 degrés. L'élevage s'effectue en cuve sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

### **Dégustation :**

La robe est jaune pâle aux reflets dorés ; le nez est riche sur des notes de fruits exotiques, d'abricots mais aussi de fleurs blanches et de miel.

L'attaque en bouche est nette et fraîche, sur des notes de pâte d'amande, de pêche et de miel.

**Accords :** Poissons, crustacés, plats de poissons ou de volailles en sauce, fromages à pâte crémeuse.

**Service :** 10 à 12°C