

## 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 rouge

**MINERVOIS**  
Appellation d'Origine Protégée

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

**Cépages :** SYRAH 70% GRENACHE 30%

**Vinification :** Les raisins sont vendangés à maturité optimale, pour partie à la main pour partie en vendange mécanique.

Les raisins sont 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 couleur est d'un rouge profond ; le nez est soutenu sur des arômes de fruits noirs mûrs, de garrigue et de sous bois.

La bouche est suave et complexe avec des tanins très mûrs, veloutés.

**Accords :** Grillades au feu de bois, charcuterie, fromages.

**Service :** 18°C