

## **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.

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.

## **Le Domaine de Valensac**

La gestion du Domaine de Valensac a été confiée à Edwige Thuillé, jeune femme dynamique et entrepreneuse œnologue depuis plus de 20 ans.

Cette propriété de 49 ha située à seulement une dizaine de kilomètres de la Méditerranée, au cœur du Languedoc-Roussillon, bénéficie de l'influence maritime et de sols frais, conditions idéales à l'élaboration de vins blancs équilibrés.

Le Domaine de Valensac cultive des cépages assez classiques pour cette région, Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay (dont près de 22 hectares) mais aussi des cépages beaucoup plus improbables en Languedoc comme le Petit Manseng, le Riesling ou le Petit Verdot, qui confèrent au Domaine une véritable originalité.



**VALENSAC**  
— le Domaine —

## **Grand Valensac**

**PAYS D'OC**  
**Indication Géographique Protégée**

**Terroir :** Sablo-limoneux

**Cépage :** **CHARDONNAY**

**Vinification :**

Les plus belles parcelles de chardonnay sont sélectionnées pour ce vin. Les raisins sont vendangés à très belle maturité, et de nuit pour la fraîcheur. Les jus sont débourbés par le froid.

Une partie des jus sont vinifiés et élevés en fût de chêne français, sur lies fines pendant environ 6 mois. Cela représente environ 60% de l'assemblage. Sur cette partie de l'assemblage, les vins font la fermentation malo-lactique.

**Dégustation :**

Brillant avec une teinte jaune clair ; nez intense et complexe mêlant des arômes de fruits à chair blanche mûrs, de miel, de fruits secs. En bouche c'est un vin tout en rondeur avec une belle fraîcheur ; notes de miel et de fleurs.

**Accords :** Poissons, volailles et viandes blanches cuisinées, mais aussi fromages tels que Cantal, Comté...se boit aussi à l'apéritif

**Service :** 14°C