

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 —

Avec Mention

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Graves argilo-calcaires

Cépage : **CHARDONNAY 100%**

Vinification :

Les raisins sont pressés lentement. Les moûts sont sélectionnés.

Débourbage à froid. Le vin est mis en barrique de chêne neuf français où il fermente lentement. Elevage en fût sur lies totales pendant 22 mois avec bâtonnage régulier.

Dégustation :

Cette cuvée est tout en finesse et volume avec des arômes de cire, de beurre et de fruits confits. En bouche, ce vin présente une belle ampleur mais conserve une fraîcheur intéressante.

Accords : Poissons, volailles et viandes blanches cuisinées, crustacés, fromages tels que Gruyère et Comté

Service : 10 à 12°C