

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 entreprenante 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.



CABERNET SAUVIGNON

PAYS D'OC
Indication Géographique
Protégée

Terroir : Sablo-limoneux

Cépage : **CABERNET SAUVIGNON**

Vinification :

Macération à froid de 72H, fermentation alcoolique de 11 jours à température contrôlée autour de 24°C ; travail par « délestages » essentiellement. Cuvaison traditionnelle de 16 jours sous marc.

Pressurage pneumatique ; les vins de presses sont travaillés séparément des vins de goutte. Un petit pourcentage est utilisé dans l'assemblage final pour apporter structure et concentration.

Dégustation : La robe est d'une belle couleur rouge intense aux reflets violacés. Le nez est aromatique et dégage des notes de poivron rouge et de cerise. En bouche, sa texture est ample avec des tanins souples et se termine dans une finale légèrement persistante.

Accords : A déguster sur des grillades, un plateau de fromages.

Service : 17/19°C