

## **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.



### **ENTRE NOUS**

### **ROUGE**

PAYS D'OC  
Indication Géographique Protégée

*Terroir* : Sablo-limoneux

*Cépage* : 100% **PETIT VERDOT**

*Vinification* :

Cépage vendangé à la mi Octobre, à très grande maturité. Un travail doux en cave est privilégié sur ce cépage afin de préserver les arômes de fruits si particuliers et d'extraire des tanins soyeux.

Ce vin est élevé en cuve, toujours par esprit d'intégrité, sans boisage ni collage.

*Dégustation* :

Ce pur Petit Verdot, aux notes de cerises noires et de cardamome, révèle une structure riche et fraîche tout en sachant garder son accueillante gourmandise.

*Accords* : A savourer avec une côte de bœuf à la fleur de sel et les cuisines exotiques.

*Service* : entre 7 et 10°C