

## 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.



VALENSAC  
— le Domaine —

## ENTRE NOUS ROSE

PAYS D'OC

Indication Géographique  
Protégée

**Terroir :** Sablo-limoneux et graves argilo-calcaires.

**Cépage :** **GRENACHE**

**Vinification :** Vendange à la machine, de nuit, inertage des raisins, courte macération pelliculaire d'une heure et pressurage pneumatique très doux afin de respecter ce cépage extrêmement fragile. Les jus de presse sont isolés. Débourage à froid et travail des bourbes séparément. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox pendant 16 jours environ à une température contrôlée comprise entre 15 et 18°C. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant quelques mois, puis mis en bouteilles.

**Dégustation :** La robe est rose pâle légèrement saumonée. Nez de petits fruits rouges frais acidulés, de fleurs blanches, d'agrumes et de sucre glace ; la bouche est fraîche avec des arômes de fruits rouges frais, fraises, groseilles, de pomelos et des arômes de pain grillé.

**Accords :** Idéal sur les grillades, les salades, salades fraîches de poissons, pamplemousses, avocat, mais aussi sur des grillades de poissons et crustacés.

**Service :** Entre 7 et 10°C