

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 —

ENTRE NOUS

BLANC

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Sablo-limoneux

Cépage : 60% **SAUVIGNON**
40% **PETIT MANSENG**

Vinification :

Vendange de nuit, inertage des raisins, macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débourbage à froid. Fermentation alcoolique de 20 jours environ à une température contrôlée comprise entre 16 et 18°C.

Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant quelques mois. Un léger collage est ensuite réalisé avant filtration et mise en bouteilles.

Dégustation :

Nez de fleurs blanches mêlé à des notes d'abricot, pêche et agrumes ; légères notes de fumé ; bouche ample et riche soutenue par de fines notes grillées et une belle vivacité.

Accords : compagnon idéal de brochettes de Saint Jacques, d'un saumon grillé avec juste de l'huile d'olive ou d'une salade de la mer

Service : entre 7 et 10°C