

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 —

MERLOT

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Sols sablo-limoneux et terrasses de graves argilo-calcaires

Cépage : **MERLOT**

Vinification :

Macération préfermentaire à froid de 4 jours ; fermentation traditionnelle ; cuvaïson de 23 jours sous marc ; pressurage pneumatique ; les vins pressés sont travaillés à part ; un petit pourcentage est ensuite utilisé dans l'assemblage final pour apporter structure et complexité.

Dégustation : La robe est d'une belle couleur rouge aux reflets bleus. Le nez est aromatique et dégage des notes de fruits rouges mûrs, confiturés. En bouche, sa texture est ample avec des tanins souples, une belle sucrosité ; on retrouve des notes de confiture de cerises noires, de fruits rouges.

Accords : Idéal sur une viande rouge grillée juste sublimée par de la fleur de sel ou un Parmentier de canard confit.

Service : 17/18°C