

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 —

Rosé

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Terroir : Sablo-limoneux et graves argilo-calcaires.

Cépage : **Syrah Merlot Grenache**

Vinification : Vendange cépage par cépage, à la machine, de nuit, inertage des raisins, pressurage pneumatique, débouillage 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. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant quelques mois, puis assemblés.

Dégustation :

Vin aux arômes de petits fruits rouges, de fraise des bois et de pain grillé ; belle rondeur et fraîcheur sur la finale

Accords : vin idéal à l'apéritif autour de tapas, grillades, salades de pâtes, pizzas, barbecue

Service : 10°C