

## **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 —

### **TRIADE**

**PAYS D'OC**  
**Indication Géographique Protégée**

**Terroir :** graves argilo-calcaires

**Cépage :** **SYRAH CABERNET SAUVIGNON MERLOT PETIT VERDOT**

#### **Vinification :**

Les raisins sont vinifiés séparément. Les cuvaisons (traditionnelles) durent une vingtaine de jours en moyenne après une macération à froid de 3 jours. L'extraction lors de la vinification est essentiellement réalisée à l'aide de délestages. Les fermentations malo-lactiques se déroulent en barriques. Les vins sont élevés en fûts de chêne français pendant 12 mois.

#### **Dégustation :**

La robe est d'un rouge grenat profond. En nez, des arômes de fruits noirs mûrs, fruits à noyau (pruneau), de cacao et d'épices douces se complètent. La bouche est riche et ample ; la finale est sur des arômes de torréfaction et de cacao.

**Accords :** Idéal sur une viande rouge grillée, en sauce, sur des fromages.

**Service :** aux alentours de 19°C