

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 vigneronns partenaires. 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.

Les Vignerons d'Alignan du Vent

Située au cœur historique de la plus grande région viticole du monde, la cave d'Alignan du Vent allie tradition et modernité, non seulement par la diversité de ses terroirs, celle de son encépagement mais aussi par ses méthodes de sélection parcellaire et ses procédés de vinification. Le terroir d'Alignan du Vent bénéficie d'un climat méditerranéen, avec une forte présence du vent du Nord, vent sec qui protège le vignoble ainsi que d'une exposition favorable à une maturation lente des raisins.

Amoureux de leurs vignes et partageant le même idéal, les anciens d'Alignan ont décidé de s'associer en 1936 pour faire face à la crise en créant Les Vignerons d'Alignan du Vent. La vieille dame a aujourd'hui 80 ans mais l'enthousiasme, les valeurs éthiques de responsabilité et de solidarité sont toujours présents. C'est en hommage à tous ces hommes et ces femmes qui se sont succédés pour faire de cette cave ce qu'elle est aujourd'hui, qu'a été créée la cuvée « 1936 »



Les Vignerons d'Alignan du Vent - 1936 -

Côtes de Thongue - Indication Géographique Protégée

Terroir : Terroir du Miocène moyen, avec des molasses sableuses et des marnes bleues

Cépages : Sauvignon

Vinification : Les raisins sont issus des parcelles à belle maturité. Dès l'arrivée à la cave, ils subissent un pressurage direct ; les moûts sont placés en stabulation à très basse température afin d'assurer leur débourbage. Une fois la fermentation alcoolique démarrée, les moûts sont transférés en barriques de chêne français. Les bâtonnages sont quotidiens et l'élevage dure environ 10 mois. Ce joli sauvignon a subi la fermentation malo-lactique.

Dégustation : Ce blanc original pur Sauvignon blanc est tout en rondeur sur des notes de fruits à chair jaune, de miel, de vanille et de fruits secs.

Accords : Apéritifs, poissons en sauce, viandes blanches et fromages tels que le gruyère, le Conté.

Service : 10°C/12°C



Les Vins Alexander Krossa

Alexander discovered his passion for wine in the family vineyard in the 90s. Willing to go further, he created a company dedicated to Languedoc wines. As a real pioneer and visionary man, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: being a professional of foreign customer relationship in controlling technical process, selection and blends with his partners.

Les Vignerons d'Alignan du Vent

Located in the heart of the widest vineyard in the world, La cave d'Alignan combines tradition and modernity, first throughout its various terroirs but also with its parcel selection and wine making process. Under the Mediterranean climate, the terroir beneficiaries of a strong wind coming from the North. This dry wind is a real protection for the vines. Moreover, they take advantage of a favorable exposure and this enables a slow grape maturity.

In love with their vines and sharing the same ideals, the elders of Alignan decided to join forces in 1936 to face the crisis by creating Les Vignerons d'Alignan du Vent. The old lady is now 80 years old but the enthusiasm and ethical values of responsibility and solidarity are still present. It is in homage to all these men and women who have succeeded one another to make this cellar what it is today, that the cuvée "1936" was created.



Les Vignerons d'Alignan du Vent - 1936 -

Côtes de Thongue - Indication Géographique Protégée

Soil : Terroir of sandy molasse and blue marls.

Grapes: Sauvignon

Wine Making : The grapes come from plots of land with good ripeness. As soon as they arrive at the winery, they undergo direct pressing; the musts are placed in stalls at a very low temperature to ensure their settling. Once alcoholic fermentation has started, the musts are transferred to French oak barrels. The stirring of the lees is daily and the ageing process lasts approximately 10 months. This lovely Sauvignon has undergone malolactic fermentation.

Tasting Notes : This original pure Sauvignon Blanc original white is full-bodied with notes of yellow-fleshed fruit, honey, vanilla and dried fruit.

Food Match : Aperitifs, fish in sauce, white meats and cheeses such as Gruyère and Conté.

Serving temperature : 10°C/12°C

