

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 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 - Cuvée Rouge

Côtes de Thongue - Indication Géographique Protégée

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

Cépages : Syrah, Cabernet-Sauvignon

Vinification : Les vignes sélectionnées pour cette jolie cuvée ont près de 20 ans d'âge. Le Cabernet Sauvignon, le Grenache et la Syrah sont vendangés séparément, pour obtenir la maturité optimale des raisins. Les cépages sont vinifiés de façon traditionnelle, et subissent une macération de 3 à 4 semaines avant décuvaage. Après un élevage d'environ 3 mois en cuve, les vins sont élevés pendant 12 mois partiellement en bois.

Dégustation : Couleur rouge intense, nez de fruits noirs mûrs et de caramel. En bouche ces arômes se retrouvent avec des notes de chocolat, de caramel et la finale avec des tanins très veloutés.

Accords : Viandes rouges, en sauce, fromages

Service : 17°C/19°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 - Red Cuvée

Côtes de Thongue - Indication Géographique Protégée

Soil : Terroir of sandy molasse and blue marls.

Grapes: Syrah, Cabernet-Sauvignon

Wine Making : The vines selected for this pretty cuvée are nearly 20 years old. The Cabernet Sauvignon, Grenache and Syrah are harvested separately, to obtain the optimal maturity of the grapes. The grape varieties are vinified in the traditional way, and undergo a maceration of 3 to 4 weeks before devatting. After a maturing period of about 3 months in vats, the wines are aged for 12 months partly in wood.

Tasting Notes : Intense red colour, nose of ripe black fruits and caramel. On the palate these aromas are found with hints of chocolate and caramel and the finish with very velvety tannins.

Food Match : Red meats, in sauce, cheeses

Serving temperature : 17°C/19°C

