

### **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 parcelle 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.



### **Les Vignerons d'Alignan du vent**

#### **- Moulin Montarels -**

**Côtes de Thongue - Indication Géographique Protégée**

**Terroir** : Argilo-calcaire.

**Cépages** : Chardonnay

**Vinification** : Les raisins sont vendangés 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. La fermentation alcoolique se déroule en cuves béton pendant 20 jours environ à une température contrôlée comprise entre 16 et 20°C. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines. Un léger collage est réalisé avant filtration et mise en bouteilles.

**Dégustation** : Nez de fruits à chair blanche, de fleurs jaunes, de miel, il garde un réel équilibre en bouche tout en développant l'opulence et le gras caractéristiques de ses origines.

**Accords** : Ce vin est idéal sur les crustacés, fruits de mer et viandes blanches.

**Service** : 10/12°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.



### *Les Vignerons d'Alignan du Vent - Moulin Montarels -*

**Côtes de Thongue - Indication Géographique Protégée**

**Soil :** Clay and limestone.

**Grapes:** Chardonnay

**Wine Making :** Grapes come from high maturity plots. Direct pressing on arrival at the cellar and cold settling of the must. Alcoholic fermentation takes place in concrete vats during approximately 20 days under controlled temperature between 16 and 20°C. Wines are then aged on fine lees. A light fining is realized before filtration and bottling.

**Tasting Notes :** Notes of white flesh fruit, yellow flowers, honey. Well balanced wine in the mouth with characteristic fat and richness of its roots.

**Food Match :** Ideal partner of shellfish and white meat.

**Serving temperature :** 10/12°C

