

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 vigneronniers 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 : Merlot

Vinification : Les raisins sont vendangés à belle maturité et égrappés en totalité ; après une macération pré-fermentaire à froid, la fermentation se déroule sous température contrôlée. La macération dure de 3 à 4 semaines, enfin le vin est élevé en cuve pendant 12 mois.

Dégustation : Brillant avec une teinte grenat profonde ; nez intense de fruits de sous-bois, mûres, cassis ; attaque onctueuse et élégante avec des notes de fruits noirs mûrs et de vanille ; belle fraîcheur aromatique ; tanins présents mais soyeux.

Accords : Viandes en sauce, rôtis, magret de canard ; se consomme à 16°C ; plus frais, il peut s'apprécier sur des plats de charcuterie et des salades.

Service : 16°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 beneficiates 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: Merlot

Wine Making : Grapes are harvested at high maturity and entirely destemmed. After a cold pre-fermentation, fermentation is achieved at controlled temperature. Maceration lasts during 3 to 4 weeks, and then the wine is aged in tank for 12 months.

Tasting Notes : Brilliant with a deep garnet colour, intense undergrowth fruit aromas, blackberry, blackcurrant. Elegant and smooth palate with notes of ripe black fruit and liquorice. Nice aromatic freshness ; present but smooth tannins.

Food Match : Meat in a sauce, roast beef, duck filet, to be served at 16°C; a little cooler it will be the perfect partner of salads and pork products.

Serving temperature : 16°C

