

### **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 à 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 :** Sauvignon blanc

**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 :** Avec une robe jaune à reflets verts, ce sauvignon offre un nez de fruits exotiques, de fleurs blanches ainsi que de subtiles notes végétales. En bouche il présente une bonne acidité, une jolie minéralité mais aussi une belle sucrosité.

**Accords :** Blanc qui accompagnera tous les produits de la mer ou de nombreux fromages comme Cantal, Beaufort ou chèvre.

**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 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:** Sauvignon blanc

**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 :** Yellow colour with green reflection, this sauvignon offers aromas of exotic fruit, white flowers as well as subtle plant notes. The mouth reveals a good acidity, but also mineral and sugar notes.

**Food Match :** This white wine will be perfect with all sea food and cheese such as goat cheese.

**Serving temperature :** 10/12°C

