

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 : Viognier

Vinification : Les raisins sont vendangés à belle maturité et égrappés en totalité. Après débourageage à froid la fermentation s'effectue en cuve avec une température maintenue entre 16 et 18 °C. Suit un élevage en cuve sur lies fines de 2 à 4 mois avant que le vin soit mis en bouteille.

Dégustation : Une robe jaune or pâle et dorée avec des arômes complexes et intenses de pêche, poire, abricot et fleurs blanches. En bouche, généreux avec un florilège d'arômes et de saveurs.

Accords : Le viognier est un vin délicieux en apéritif ou sur des Noix de St Jacques, poissons grillés et plats légèrement épicés type asiatique.

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: Viognier

Wine Making : Grapes are harvested at a nice ripeness and destemmed in totality. After cold settling, fermentation is realized in tank under controlled temperature between 16 and 18 °C. Wine is then aged on fine lees during 2 to 4 months before bottling.

Tasting Notes : Pale yellow and golden robe with complex and intense aromas of peach, pear, apricot and white flowers. Generous palate with a collection of aromas and flavours.

Food Match : Viognier is a delicious wine to drink as an aperitif, or with scallops, grilled fish and Asian food.

Serving temperature : 10/12°C

