

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 vigneronnes 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 de Neffiès

Blotti au pied des premiers contreforts de la montagne noire, le vignoble des Coteaux de Neffiès forme un immense théâtre naturel qui fait face à la scène Méditerranéenne. On ne peut qu'être étonné et émerveillé par la beauté et la variété des paysages et des terroirs, argilo-calcaires, schistes, éboulis, ... La gamme Neffiès se compose exclusivement de vins AOP Languedoc. Chaque cuvée est un hommage au village de Neffiès, à son histoire et à ceux qui l'ont écrite. Elles sont à l'image de ce passé : riches et exceptionnelles.



Les Vignerons de Neffiès - Buffe Vent -

Languedoc - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : Syrah, Grenache

Vinification : Les cépages sont vendangés et vinifiés séparément. Les raisins subissent un pressurage direct ; les moûts sont placés en stabulation à très basse température afin d'assurer leur débourbage. La fermentation se fait sous température contrôlée.

Dégustation : Jolie robe claire aux nuances corail. Au nez les petits fruits rouges acidulés, groseille, framboise et cassis s'expriment avec une grande finesse. En bouche les notes florales de violette complètent avec élégance des saveurs gourmandes et acidulées.

Accords : Salades, Plats de pâtes, tapas, apéritif méditerranéen.

Service : 12°C

Buffe Vent...

Du patois occitan Buffer « souffler ». Les parcelles de vignes dont sont issus ces vins sont les plus ventées de la région. Ce climat permet de récolter les raisins tôt et faire des rosés clairs et très fruités.



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 de Neffiès

Nestled at the foothills of the black mountains, the vineyard of Coteaux de Neffiès forms a huge natural setting facing the Mediterranean. One can only be surprised and stunned by the beauty and variety of landscapes and the terroirs of chalks/clay, schists, rocks. ... The Neffiès range of wines is exclusively made of AOP Languedoc wines. Each cuvée is a tribute to the village of Neffiès, its history and those who were part of it. They are the pictures of the past: rich and exceptional.



Les Vignerons de Neffiès - **Buffe Vent** -

Languedoc - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grapes: Syrah, Grenache

Wine Making : Each variety is harvested separately, the grapes go through a direct pressure; the wine is then cleared at very low temperature. Fermentation happens under controlled temperature. The wine is then left on its lees.

Tasting Notes : Nice pale wine with coral tints. Aromas of small and sour red fruit, red currant, raspberry, black currant. The palate is elegant with floral notes of violet in addition to gourmet and sour aromas.

Food Match : Salads, pasta dishes, tapas, apéritif.

Serving temperature : 12°C

Buffe Vent...

From the old French language Buffer « to blow ». These wines come from the most windy plots of the area. This particular climate enables a very early harvest in order to produce pale and very fruity rosé wines.

