

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 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.

Hommage à Catherine de Saint Juéry

Catherine de Pascal de Saint Juéry, femme du noble Balthazard d'Hébrard, Seigneur de Neffiès, a joué un rôle majeur dans la délimitation du territoire de Neffiès et dans la réhabilitation de la vérité sur la destruction du Château de Néffiès pendant les Guerres de Religion.



Les Vignerons de Neffiès

- Catherine de St Juéry -

Languedoc - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Marno-sableux et schistes.

Cépages : Syrah, Grenache

Vinification : Les cépages sont vendangés séparément et vinifiés séparément. Une majorité de syrah est élaborée par macération carbonique ; le grenache quant à lui est travaillé en vinification traditionnelle. Macération de 15 jours.

Dégustation : Belle robe brillante d'un rouge intense. Au nez ; les parfums de fruits noirs gorgés de soleil contrastent avec des senteurs plus subtiles de genièvre, d'eucalyptus et de menthol. En bouche la rondeur des tanins donne une belle longueur aux arômes de fruits noirs et aux senteurs de garrigues. Un bel hommage à la féminité.

Accords : Viandes en sauce, fromages affinés.

Service : 18°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 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.

Tribute to Catherine de Saint Juéry

Catherine de Pascal de Saint Juéry, Balthazard d'Hébrard's wife (French Lord of Neffiès) played a key part in the land settlement of Neffiès village. She was also involved in setting the record straight in Néffiès castle destruction during religious wars.



Les Vignerons de Neffiès - Catherine de St Juéry -

Languedoc - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Marl Sandy and Schists

Grapes: Syrah, Grenache

Wine Making : Grapes are harvested and vinified separately. Carbonic maceration for a majority of the Syrah grapes; traditional vinification for the Grenache. 15 days maceration.

Tasting Notes : Brilliant and deep red robe. Aromas of black fruit but also subtle notes of juniper, eucalyptus and menthol. On the palate, round tannins give persistence to black fruit. A nice homage to femininity.

Food Match : Meat in sauce and good cheese.

Serving temperature : 18°C

