

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 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 la muse

« Melpomène » représentée avec un cor, une couronne de pampre de vigne et une épée. Dans la mythologie grecque elle est la muse du chant, de l'harmonie musicale. Les anciens de Neffiès aimaient la célébrer pour s'attirer les bonnes grâces des dieux protecteurs de la vigne



Les Vignerons de Neffiès - La Muse -

Languedoc - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo calcaire.

Cépages : Roussanne, Grenache blanc, Clairette

Vinification : Les cépages sont vendangés séparément; les raisins font l'objet d'une macération pré-fermentaire à froid avant d'être pressés ; une clarification est opérée à très basse température. La fermentation s'effectue sous température contrôlée. Le vin une fois terminé est élevé sur lies fines avec un élevage de 6 mois en barriques pour la Roussanne.

Dégustation : Sa couleur dorée pâle capte la lumière dans une belle brillance. Les arômes de miel et de mirabelle complètent délicieusement ceux de beurre et de noisette. La bouche soyeuse est une gourmandise divine.

Accords : Foie gras, viandes blanches, poissons et crustacés en sauce, fromages Comté, Cantal.

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.



Les Vignerons de Neffiès - La Muse -

Languedoc - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grapes: Roussanne, Grenache Blanc, Clairette

Wine Making : Carbonic maceration for the Grenache with a long vatting lasting minimum 20 days Traditional vinification for half of the Syrah and carbonic vinification and long vatting for the second half.

Tasting Notes : Deep and intense red robe. Notes of crystallized fruit and vanilla. Wide and powerful palate with smooth tannins. This cuvée of exception is a real homage to the emperor Hadrien.

Food Match : Foie gras, poultry, fish and shellfish in sauce, cheese like Comté & Cantal.

Serving temperature : 18°C

Tribute to the muse

« Melpomène » shown with a Lyre, a vine wreath and a sword. In Greek mythology she is the singing and music muse . Village elders loved to celebrate her to win the favours of the protection Gods of the vines

