

### 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 au Prince d'Isle

*Jean, Prince de l'Isle, dit le Prince Noir, était le capitaine du roi Edouard III d'Angleterre. Il est le héros de mille légendes relatives à la conquête du Haut Languedoc par les Anglais.*



### Les Vignerons de Neffiès - Prince de l'Isle -

**Languedoc - Appellation d'Origine Protégée**

**Terroir :** Argilo-calcaire.

**Cépages :** Syrah, Grenache, Carignan

**Vinification :** Les cépages sont vendangés séparément et vinifiés séparément. Le carignan et une partie de la syrah sont élaborés par macération carbonique ; une autre partie de la syrah et le grenache sont travaillés en vinification traditionnelle avec une macération de 7 à 10 jours.

**Dégustation :** Belle robe brillante et profonde. Nez de fruits rouges confiturés, cerise, mûre et d'épices douces réglissées. Les arômes gourmands sont soutenus par des tanins soyeux.

**Accords :** Viandes, agneau, Canard, charcuteries et fromages.

**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 - Prince de l'Isle -

**Languedoc - Appellation d'Origine Protégée**

**Soil :** Clay and limestone.

**Grapes:** Syrah, Grenache, Carignan

**Wine Making :** Grapes are harvested and vinified separately. Carbonic maceration for the carignan and part of the Syrah, traditional vinification for the rest of the Syrah and the Grenache with a maceration lasting from 7 to 10 days.

**Tasting Notes :** Deep and brilliant robe. Aromas of red fruit jam, cherry, blackberry, and soft spices. Present but smooth tannins.

**Food Match :** Meat, lamb, duck and cheese.

**Serving temperature :** 18°C

### In tribute to Prince de l'Isle

*Jean, Prince de l'Isle, also known as Prince Noir, was a captain of Edward III. He is the hero of thousands legends relating the English conquest of Haut Languedoc.*

