

## 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 vignerons 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.

## Château de Figuières

Lorsqu'Alain Bovis a vu Figuières pour la première fois, le coup de foudre a été immédiat.

Ce domaine, l'un des endroits magiques du sud de la France, est un terroir ancien où la nature s'impose par sa puissance, sa beauté, son omniprésence.

150 mètres d'altitude, une influence maritime - la mer est à 5 km, derrière une barre rocheuse - ; un côté bleu dominant avec les étangs, Bages, Gruissan ; et un grand plateau, aux odeurs de garrigue, aux couleurs de calcaire. Le climat est de type méditerranéen, les sols sont majoritairement marnes et marno-calcaires autochtones datant du crétacé.

Ce terroir exceptionnel, niché au coeur de la garrigue et protégé par le massif de la clape, fournit un cadre idéal à l'élaboration de grands vins.



## Château de Figuières - Excelsus -

**AOP La Clape**

**Terroir :** Marne et Marno-calcaire autochtones datant du Crétacé.

**Cépages :** Grenache Noir 70%, Syrah 30%

**Vinification :** Vendange manuelle en caisses de 10kg. Vinification traditionnelle, avec longue cuvaison de 4 semaines avec immersion du marc. Délestages et pigeages afin d'extraire en souplesse les tanins. La fermentation est thermorégulée en cuve inox ainsi que la FML. Élevage de 2 mois en cuve inox le temps de réaliser la FML puis entonnage 12 mois.

**Dégustation :** Robe rubis intense et sombre. Nez cristallin dégageant généreusement des arômes de cerise, fraise des bois et framboise. Bouche ronde et fine. Ce vin est croquant, gourmand et complexe. Les tanins sont fins et bien intégrés, la fraîcheur apporte équilibre. L'aération dévoile des notes de poivre et une texture finement patinée. La finale est douce, avec une bonne longueur.

**Accords :** Aiguillette de canard sauce aux cèpes, pintade farcie, tarte aux oignons, aubergine au cumin.

**Service :** 16/18°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, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: professionalize the relationship with foreign clients mastering the technical processes, selection and blending with his partners.

## Château de Figuières

When Alain Bovis first saw Figuières, it was love at first sight.

This estate, one of the magical places in the south of France, is an ancient terroir where nature imposes itself by its power, its beauty, its omnipresence.

150 metres in altitude, a maritime influence - the sea is 5 km away, behind a rocky bar -; a dominant blue side with the ponds, Bages, Gruissan; and a large plateau, with the smell of garrigue, with the colours of limestone. The climate is Mediterranean, the soils are mainly marl and marl-limestone dating from the Cretaceous period.

This exceptional terroir, nestled in the heart of the garrigue and protected by the massif de la clape, provides an ideal setting for the production of great wines.



## Château de Figuières - Excelsus -

### AOP La Clape

**Soil :** Native Cretaceous marl and limestone.

**Grape Variety :** Grenache Noir 70%, Syrah 30%

**Wine making :** Hand-picked in 10kg crates. Traditional vinification, with a long vatting period of 4 weeks with immersion of the marc. Removal of the cap and punching down of the cap to extract the tannins. Fermentation is temperature-controlled in stainless steel vats, as is the MLF. 2 months' ageing in stainless steel vats while the MLF is being carried out, followed by 12 months' entonnage.

**Tasting notes :** Intense, dark ruby colour. Crystalline nose with generous aromas of cherry, wild strawberry and raspberry. Round and fine on the palate. This wine is crisp, greedy and complex. The tannins are fine and well integrated, the freshness brings balance. Aeration reveals notes of pepper and a fine patina of texture. The finish is smooth, with good length.

**Food match :** Duck aiguillette with cep sauce, stuffed guinea fowl, onion tart, aubergine with cumin

**Serving Temperature :** 16/18°C

