

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 - Impetus - blanc

IGP Pays d' Oc

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

Cépages : Roussanne 70%, Viognier 30%

Vinification : Pressurage direct (pneumatique) et début de la fermentation thermorégulée en cuves inox. Précautions permanentes à l'encontre de l'oxygène (utilisation de gaz d'inertage : CO2), sauf pour la nutrition des levures. À mi fermentation (environ 1040 de densité), entonnage en barriques. Élevage de 12 mois en fûts avec des bâtonnages réguliers afin d'extraire des lies la rondeur et quelques arômes importants.

Dégustation : Robe jaune or pale, brillante et limpide. Nez fin, arômes de fleurs blanches, notes de romarin et de thym, iodées. Bouche surprenante, attaque soyeuse, franche, ronde et profonde avec de la fraîcheur. Notes florales, printanières et minérales. Bonne longueur fine et agréable.

Accords : Blanquette de veau, langoustine à la plancha, paëlla ou plats asiatiques.

Service : 10/12°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 - Impetus - blanc

IGP Pays d'Oc

Soil : Native Cretaceous marl and limestone.

Grape Variety : Roussanne 70%,
Viognier 30%

Wine making : Direct pressing (pneumatic) and start of temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks. Permanent precautions against oxygen (use of inert gas: CO₂), except for yeast nutrition. At mid-fermentation (about 1040 density), the wine is placed in barrels. Aged for 12 months in barrels with regular stirring to extract the roundness and some important aromas from the lees.

Tasting notes : Pale golden yellow colour, brilliant and limpid. Fine nose, aromas of white flowers, notes of rosemary and thyme, iodine. Surprising mouthfeel, silky attack, frank, round and deep with freshness. Floral, spring and mineral notes. Good fine and pleasant length.

Food match : Blanquette de veau, langoustine à la plancha, paella or Asian dishes.

Serving Temperature : 10/12°C

