

## 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 - rouge

**AOP La Clape**

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

**Cépages :** Syrah 60%, Grenache Noir 40%

**Vinification :** Vendanges mécaniques de nuit. 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. Élevage de 12 mois en cuve inox

**Dégustation :** Robe grenat intense au reflet rubis sombre. Le nez présente des notes de poivre et de violette. Bouche ronde, suave, soyeuse, soutenu par des tanins fins. Elle révèle des arômes de griotte, de poivre et de pivoine. La finale est longue avec une fraîcheur agréable.

**Accords :** Gibier en sauce au vin, magret de canard au poivre, joue de bœuf au lard et sauce au vin.

**Service :** 16/18°C



16/20

16,5/20

15,5/20

2015

2016

2017

## 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 - red

**AOP La Clape**

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

**Grape Variety :** Syrah 60%, Grenache Noir 40%

**Wine making :** Mechanical harvesting at night. 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 thermo-regulated in stainless steel tanks. Aged for 12 months in stainless steel tanks.

**Tasting notes :** Intense garnet colour with a dark ruby hue. The nose presents notes of pepper and violet. Round, suave and silky on the palate, supported by fine tannins. It reveals aromas of morello cherry, pepper and peony. The finish is long with a pleasant freshness.

**Food match :** Gibier en sauce au vin, magret de canard au poivre, joue de bœuf au lard et sauce au vin.

**Serving Temperature :** 16/18°C

