

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 - Tempus - rouge

AOP La Clape

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

Cépages : Grenache Noir 40%, Syrah 30%, Carignan 20%, Mourvèdre 10%

Vinification : Vendange mécanique. Vinification traditionnelle, avec longue cuvaison de 4 semaines. 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 aux reflets rubis. Nez opulent, avec des arômes de garrigue, notamment des notes de romarin. Une légère salinité se dégage et rappelle le terroir de la Clape. Bouche ronde avec une expression fine et mesurée. Les tanins apportent une structure au grain fin et franc. Arômes floraux, de violettes séchées et de poivre noir. De bonne longueur, la dégustation se conclut sur des notes fumées et des arômes de caramel.

Accords : Agneau de 7 heures, bœuf en sauce, charcuterie ibérique (quelque chose de fin et affirmé).

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 - Tempus - red

AOP La Clape

Soil : Native Cretaceous marl and limestone.

Grape Variety : Grenache Noir 40%, Syrah 30%, Carignan 20%, Mourvèdre 10%

Wine making : Mechanical harvesting. Traditional vinification, with a long vatting period of 4 weeks. Removal of the cap and punching down of the cap in order to extract the tannins smoothly. Fermentation is thermo-regulated in stainless steel tanks. Aged for 12 months in stainless steel tanks.

Tasting notes : Garnet colour with ruby highlights. Opulent nose, with aromas of garrigue, notably notes of rosemary. A slight salinity emerges, reminiscent of the terroir of La Clape. Round on the palate with a fine and measured expression. The tannins provide a fine and frank structure. Floral aromas, dried violets and black pepper. Good length, the tasting concludes with smoky notes and caramel aromas.

Food match : 7-hour lamb, beef in sauce, Iberian sausage (something fine and assertive).

Serving Temperature : 10/12°C

