

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 Gaure

Pierre Fabre représente la 5ème génération d'une famille de vignerons, il est retourné à ses origines en achetant une exploitation en 2004, le Château de Gaure.

Avec l'appui d'un œnologue de renom Marc Bertrand, ils ont tous les deux introduit la gamme de Gaure parmi les plus grands vins du Languedoc, lesquels ont rapidement reçu des récompenses de « La Revue des Vins de France ».

Pierre Fabre a choisi de ne plus utiliser de produits chimiques, pour produire des raisins naturels au meilleur de leur qualité, la gamme est d'ailleurs aujourd'hui en conversion biologique.

Pierre Fabre conçoit des vins typiques avec des tannins souples et veloutés pour plaire aux passionnés, en cherchant en permanence le bon équilibre entre la nature et le terroir.



Château de Gaure - Campagne - blanc

AOP Limoux

Terroir : Argilo-calcaire, influences méditerranéennes.

Cépages : Chardonnay

Vinification : Les raisins récoltés manuellement à maturité optimale sont transportés dans des caissettes ajourées de 15 kg, pour préserver leur qualité. Triés, ils sont ensuite directement pressés. La fermentation alcoolique démarre, en barrique de 400 L, sous l'impulsion des levures indigènes. Une fois cette dernière terminée, la fermentation malolactique s'amorce pour minimiser l'acidité de certains lots. La période d'élevage sur lies par des bâtonnages et ouillages réguliers.

Dégustation : Brillant avec des reflets dorés ; arômes de petits fruits à chair blanche et d'aubépine ; vin très rond en bouche mais avec une finale fraîche.

Accords : Apéritif, salades de pâtes, verrines de crustacés, plateau de fromage.

Service : 10°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 Gaure

Pierre Fabre represents the 5th generation of a family of winegrowers and returned to his roots by purchasing a property in 2004, Château de Gaure.

With the support of renowned oenologist Marc Bertrand, they both introduced the Gaure range of wines to the Languedoc, which quickly received awards from "La Revue des Vins de France".

Pierre Fabre has chosen to stop using chemicals, in order to produce natural grapes of the highest quality, and the range is now in organic conversion.

Pierre Fabre creates typical wines with supple and velvety tannins to please wine lovers, constantly seeking the right balance between nature and terroir.



Château de Gaure - Campagne - white

AOP Limoux

Soil : Clay and limestone, with Mediterranean influences.

Grape Variety : Chardonnay

Wine making : The grapes are harvested by hand at optimum maturity and transported in 15 kg openwork boxes to preserve their quality. They are then sorted and pressed directly. The alcoholic fermentation starts in 400 L barrels, under the impulse of indigenous yeasts. Once this is complete, malolactic fermentation begins to minimise the acidity of certain batches. The wine is then aged on its lees with regular stirring of the lees and topping up.

Tasting notes : Brilliant with golden tints ; aromas of small fruit with white flesh and hawthorn ; very round wine in the mouth but with a fresh final.

Food match : Aperitif, pasta salads, shellfish verrines, cheese platter.

Serving Temperature : 10°C

