

## 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 - rouge

### AOP Languedoc

**Terroir :** Argilo-calcaire, influences méditerranéennes.

### Cépages : Syrah, Grenache Noir

**Vinification :** Les raisins sont récoltés manuellement et à maturité optimale puis transportés jusqu'au chai de vinification dans des caissettes ajourées de 15 kg. L'intégrité et la qualité préservées, la vendange est triée, éraflée puis foulée pour être acheminée dans des cuves en béton. Commence alors une période de macération pré-fermentaire avant l'initiation de la fermentation par le développement de levures indigènes. La période de cuvaison se poursuit ensuite entre 8 et 12 semaines. L'élevage se fait en barriques de plusieurs vins de manière à préserver les caractéristiques du terroir.

**Dégustation :** Robe rouge sombre et brillante ; arômes de fruits rouges et noirs, de mûre cristallisée. En bouche, l'attaque est marquée. Un vin fruité et croquant à boire entre amis.

**Accords :** Filet de canard, pâtes et fromage. Apéritif, salades de gésiers.

**Service :** 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 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 - red

### AOP Languedoc

**Soil :** Clay and limestone, with Mediterranean influences.

### Grape Variety : Syrah, Grenache Noir

**Wine making :** The grapes are harvested by hand at optimum ripeness and then transported to the winery in 15kg open-worked boxes. The grapes are sorted, destemmed and crushed before being transported to concrete vats to preserve their integrity and quality. This is followed by a period of pre-fermentation maceration before fermentation is initiated by the development of indigenous yeasts. The vatting period then continues for 8 to 12 weeks. The wine is aged in barrels of several wines in order to preserve the characteristics of the terroir.

**Tasting notes :** Dark brilliant red colour; aromas of red and black fruit, crystallised blackberry. In the mouth, the attack is marked. A fruity and crunchy wine to be drunk with friends.

**Food match :** Apéritif, gizzard salads, duck filet, pasta and cheese.

**Serving Temperature :** 18°C

