

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 - Château de Gaure -

AOP Languedoc

Terroir : Argilo-calcaire, influences méditerranéennes.

Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%, Carignan 30%

Vinification : Les vendanges sont manuelles, les raisins sont transportés en caissettes ajoutées de 15 kg jusqu'au chai. La vendange est triée et éraflée avant d'être foulée pour commencer sa fermentation (par levures indigènes) dans des cuves en béton tronconiques. La période de cuvaison se poursuit pendant 8 à 12 semaines. L'élevage se poursuit en cuves bois tronconiques et en barriques Stockinger de plusieurs vins pendant 6 à 12 mois.

Dégustation : Couleur rouge foncé, belle brillance ; Premier nez fruits rouges et noirs, mûres confites; En bouche attaque franche, belle fraîcheur. Un vin plein de croquant de fruit en bouche, c'est le vin des copains.

Accords : Apéritif, salades de gésiers, magrets de canard, plats de pâtes, fromages.

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 - Château de Gaure -

AOP Languedoc

Soil : Clay and limestone, with Mediterranean influences.

Grape Variety : Syrah 40%, Grenache 30%, Carignan 30%

Wine making : The grapes are harvested by hand and transported to the winery in 15 kg boxes. The grapes are sorted and de-stemmed before being crushed to begin fermentation (by indigenous yeasts) in truncated concrete vats. The vatting period continues for 8 to 12 weeks. The wine is then aged in truncated wooden vats and Stockinger barrels of several wines for 6 to 12 months.

Tasting notes : Dark brilliant red color; aromas of red and black fruit, crystallized 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

