

## 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 - Oppidum -

**AOP Limoux**

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

**Cépages :** Chardonnay, Chenin, Mauzac

**Vinification :** Vendanges manuelles en caisses de 15 Kg, tri à la vigne et à l'arrivée en cave, pressurage direct. Débourageage à froid. Fermentation alcoolique en barriques avec des levures indigènes ; fermentation malolactique en barriques. Vin filtré, non collé. Dégustation de chaque barrique et sélection pour assemblage final.

**Dégustation :** Brillant avec des reflets dorés ; nez intense de fruits à chair blanche, de petite prune, de miel et de noisette; en bouche on perçoit un côté très doux comme du sucre glace. C'est un vin tout en rondeur, suave mais présentant une belle fraîcheur grâce au terroir particulier du domaine et au Mauzac.

**Accords :** Ce vin suave est idéal à l'apéritif, sur un foie gras, des fromages tels que Comté et Gruyère, des viandes blanches et des crustacés en sauce.

**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 - Oppidum -

### AOP Limoux

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

**Grape Variety :** Chardonnay, Chenin, Mauzac

**Wine making :** Grapes are handpicked and put in cases of 15kg, grape selection in the vineyard and in the cellar, direct pressing, cold settling, fermentation in barrels with native yeast, malolactic fermentation in barrels. The wine is filtered but not fined. Each barrel is tasted and selected before final blend.

**Tasting notes :** Brilliant with golden tints ; aromas of fruit with white flesh, of small plum, honey and nut ; the mouth is very soft and pleasant, like powdered sugar. Very round and smooth wine with a nice freshness thanks to the particular terroir and thanks to Mauzac.

**Food match :** Perfect as an apéritif, with a foie gras, cheese such as Comté and Gruyère, chicken or veal, crustacean in a sauce.

**Serving Temperature :** 10°C

