

## 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 - Pour Mon Père -

**AOP Languedoc**

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

**Cépages :** 55% Carignan, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache

**Vinification :** Vendanges manuelles dans des caissettes ajourées. Un premier tri est effectué à la parcelle. Après un deuxième tri, égrappage, puis raisin mis en cuves béton. Macération dans des cuves béton Nomblot, pendant 3 à 4 semaines en fonction de la qualité des cépages et de l'âge des vignes. Fermentation alcoolique en cuves béton, levures indigènes. Maturation des vins en barriques pendant 12 mois.

**Dégustation :** Le carignan apporte finesse et fraîcheur, le grenache ses arômes de fruits noirs (cassis, mûre). La syrah et le mourvèdre renforcent la complexité aromatique et la finesse de la structure tannique.

**Accords :** Ce vin suave peut se boire en apéritif, mais accompagnera avec élégance les viandes telles que canard, agneaux, mais aussi des fromages et pourquoi pas du chocolat noir amer.

**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 - Pour Mon Père -

### AOP Languedoc

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

**Grape Variety :** 55% Carignan, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache

**Wine making :** Grapes are handpicked, a first selection is done in the vineyard. After a second selection in the cellar, grapes are destemmed and put in concrete tanks. Maceration in "Nomblot" tanks during 3 to 4 weeks according to the grape variety and to the age of the vines. Fermentation in concrete tanks with native yeast. Wines are aged in barrels during 12 months.

**Tasting notes :** Carignan brings fineness and freshness, Grenache gives aromas of black fruit (blackcurrant and blackberry), Syrah and Mourvèdre accentuate complexity and smooth tannins.

**Food match :** Smooth wine, perfect for an apéritif, and ideal partner of meat such as duck, lamb but also with cheese and surprising with bitter chocolate.

**Serving Temperature :** 18°C

