



2015



2016



2017



2018



2019

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 Condamine

Exploitation familiale de 50 hectares, ce domaine est dans la famille Baronet depuis plus de trois générations. Situé sur la commune de Camplong d'Aude, au pied de la Montagne d'Alaric, dans la zone d'appellation Corbières, le domaine compte parmi les plus vieilles vignes de Carignan de la région (certaines ont en effet près de 100 ans). Essentiellement dédié aux vins rouges, le Château La Condamine élabore des produits à forte identité et généreux comme l'est le vigneron propriétaire de ce domaine. La puissance maîtrisée et la finesse en sont les principales caractéristiques.



Château Condamine - Cuvée Tradition -

AOP Corbières

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : Carignan - Syrah - Grenache

Vinification : Les cépages sont vendangés séparément afin d'assurer une maturité optimale. Les Carignan sont ramassés à la main et vinifiés en macération carbonique. Les autres raisins sont éraflés et subissent une vinification traditionnelle. Une macération d'environ 30 jours est opérée avant décuvage. L'élevage s'effectue en cuve béton pendant 12 à 15 mois.

Dégustation : La robe est d'un rouge profond. Le nez est extrêmement puissant et complexe avec des arômes de fruits noirs, d'épices douces, de genièvre et d'eucalyptus. En bouche, on retrouve une belle fraîcheur, des arômes de mûres et de cassis. La bouche est ample et se termine sur des tanins veloutés. C'est l'exemple parfait de la puissance maîtrisée allié à l'élégance et la finesse. Ce vin peut se consommer sur la jeunesse mais on peut également le laisser vieillir un an en bouteille dans de bonnes conditions de conservation.

Accords : Viandes en sauce, fromages affinés, charcuteries;

Service : 17/19°C





2015



2016



2017



2018



2019

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 man, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: being a professional of foreign customer relationship in controlling technical process, selection and blends with his partners.

Domaine des Lauriers

The Baronet family owns this family winery for 3 generations which covers 50 hectares. Located on the commune of Camplong d'aude at the foot of the Alaric Mountain, in the Corbières Appellation, the Domaine owns amongst the oldest vines in the area (some being nearly 100 years old).Chateau La Condamine mainly produces red wines, generous with strong personality, very much like the winegrower owner of the winery. Mastering power and finesse are the main features.



Château Condamine - Cuvée Tradition -

AOP Corbières

Soil : Chalk and clay

Grape Variety : Carignan - Syrah - Grenache

Wine Making : The grapes are harvested separately in order to ensure maximum maturation. Carignan variety is handpicked and vinified through carbonic maceration. Other grapes are destemmed and go through standard vinification. Maceration lasts about 30 days, then the wine is taken out of the vats. The ageing is done in concrete vats during 12 to 15 months.

Tasting Notes : Deep red in color. The aromas are very powerful and complex with notes of black fruits, juniper berries and eucalyptus. On the palate we find some freshness, aromas of blackberries and blackcurrants. Full bodied with subtle tannins. Perfect example of mastered power combined with elegance and finesse, This wine can be drunk young but can be kept for a year in bottle in good keeping conditions.

Food Match : Meat in sauce, mature cheese, cured meat

Serving Temperature : 17/19°C

