

## 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 Les Donats

Les vignes du Château les Donats couvrent 15 hectares sur les flancs de la Vallée de la Dordogne, au cœur du Périgord. Les parcelles jouissent de multiples expositions différentes et de types de sols variés, ce qui permet de choisir pour chacun des 9 cépages - Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Muscadelle, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Cot - cultivés sur le domaine les parcelles qui les magnifieront le mieux.

En 1994, Patrick Somers, héritier d'une famille de négociants belges et grand passionné de vin, décide de se lancer dans la production. Il visite des vignobles, et a un coup de cœur pour le Château les Donats qu'il rachète et rénove entièrement. Pour continuer à faire progresser la qualité de ses vins année après année, il a été rejoint en 2011 par l'ingénieur-œnologue Olivier Verhelst qui a mis en œuvre de nouvelles méthodes culturales et a amélioré les techniques de vinification.



## Château Les Donats - 100 Pur Sang -

**AOP Bergerac**

**Terroir :** Argilo-calcaire, limon argileux. Enherbement naturel maîtrisé. Engrais organique.

**Cépages : Malbec (Cot)**

**Vinification :** Un vin issu du cépage Malbec qui lui confère sa puissance et sa couleur sanguine. La vinification méticuleuse selon des règles naturelles avec des levures indigènes dévoile la générosité de ce noble cépage. Le fermentation se déroule dans des fûts de 225L selon la méthode 'Vinification Intégrale'. Le vin subi un élevage de 18 mois en fûts de chêne français. Après assemblage le vin ne subit ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille afin de préserver la complexité du vin.

**Dégustation :** Un nez intense et élégant qui rappelle les arômes de prunes et des légères notes de tabac. Une fraîche attaque en bouche, ronde et soyeuse. Les tannins sont à la fois présents et bien fondus.

**Accords :** Recommandé avec des viandes grillées, du chevreuil, ou encore fromages, magret de canard ou cassoulet

**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 Les Donats

Château Les Donats is a family estate situated on the slopes of the Dordogne Valley with 15 ha (37 acres) of vineyards. It is driven by a never-ending quest for quality, traditions and terroir. Since 2011 Olivier Verhelst has managed the vineyard and winemaking. This young winemaker graduated as an enologist from the University of Bordeaux in 2010. After his studies he worked for several renowned wine consultants like Michel Rolland and Stéphanie Derenoncourt in France, USA, Argentina and India. The vineyard is divided into different plots according to the topography, geomorphology and meteorological conditions so as to obtain the best combination between vineyard and environment. Different grape varieties are thus used: Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris and Muscadelle. All their wines are vinified and aged in their cellar in St. Nexans. The vinification depends on the quality of the grapes and on the type of wine, combining traditional techniques with modern technology.



## Château Les Donats - 100 Pur Sang -

**AOP Bergerac**

**Soil :** Clayley soils on top of a limestone mother rock

**Grape Variety :** Malbec (Cot)

**Wine making :** A wine made from the Malbec grape variety which gives it its power and blood color. The meticulous vinification according to natural rules with indigenous yeasts reveals the generosity of this noble grape variety. Fermentation takes place in 225L barrels according to the 'Vinification Intégrale' method. The wine is aged for 18 months in French oak barrels. After blending, the wine is neither fined nor filtered before bottling in order to preserve the complexity of the wine.

**Tasting notes :** An intense and elegant nose reminiscent of plum aromas and light tobacco notes. A fresh attack on the palate, round and silky. The tannins are both present and well-integrated.

**Food match :** Recommended with grilled meats, venison, or cheeses, duck breast or cassoulet.

**Serving Temperature :** 18°C

