

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 - Donats Moelleux-

AOP Bergerac - Vin doux moyen

Terroir : Sols argileux et limoneux sur une roche mère calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Sauvignon blanc 10%,

Vinification : Les raisins légèrement en sur-maturation subissent un long cycle de pressurage à basse pression avec un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique est induite par levurage. Elle se déroule dans des cuves en inox avec thermorégulation (entre 16 et 18°C). Le vin ne subit aucun ajout des sucres. Le vin subit un élevage d'environ 8 mois en cuve sur 'Lies Fines'. Après l'assemblage le vin est collé, filtré, stabilisé et mis en bouteille au château.

Dégustation : Une expression intense et complexe avec une palette d'arômes de fruits blancs et de notes grillées. La bouche est dense et soyeuse. L'apport d'acidité offre un agréable support de sucre résiduel.

Accords : Recommandé avec la fameuse salade landaise, du ris de veau, en fromage du Bleu d'Auvergne et pour finir un dessert à la vanille.

Service : 12 et 14°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 - Donats Moelleux -

AOP Bergerac - Medium sweet wine

Soil : Clayey and silty soils on top of a limestone mother rock

Grape Variety : Sémillon 90%, Sauvignon blanc 10%

Wine making : Grapes that are slightly over-ripe undergo a long pressing cycle at low pressure with a pneumatic press. The alcoholic fermentation is induced by yeast. It takes place in stainless steel tanks with thermoregulation (between 16 and 18°C). The wine does not undergo any addition of sugars. The wine undergoes a maturing for about 8 months in vats on 'Lies Fines'. After blending the wine is fined, filtered, stabilized and bottled at the château.

Tasting notes : An intense and complex expression with a palette of aromas of white fruit and toasted notes. The palate is dense and silky. The acidity provides a pleasant support for residual sugar.

Food match : Recommended with the famous Landes salad, sweetbreads, with Bleu d'Auvergne cheese and to finish with a vanilla dessert.

Serving Temperature : 12 et 14°C

