

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 - Panache Blanc -

AOP Bergerac

Terroir : Argilo-calcaire Limo Argileux

Cépages : Sauvignon Gris 90%, Sémillon 10%

Vinification : Les meilleures parcelles sont sélectionnées et récoltées en fonction du millésime pour cette cuvée spéciale. Des souches de levures spécifiques sélectionnées sont utilisées pour induire la fermentation alcoolique en fûts de chêne (30% de chêne neuf). Elevage en barriques pendant 8 mois sur lies.

Dégustation : Un nez intense et expressif avec des arômes frais de fruits blancs, combinés avec des notes vanillées et boisées. Le vin offre un bon équilibre en bouche, avec une acidité élégante. La matière est ronde et fine avec un bois fondu. Ce vin se différencie par sa richesse accrue et par son intensité.

Accords : Se marie parfaitement avec les poissons et les fruits de mer dans des sauces crémeuses, le fromage, les poissons grillés et la volaille.

Service : 11 et 13°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 - Panache Blanc -

AOP Bergerac

Soil : Silt, loam and clay

Grape Variety : Sauvignon Gris 90%,
Sémillon 10%

Wine making : The best parcels are selected and harvested according to the vintage for this special cuvée. Specific selected yeast strains are used to induce alcoholic fermentation in oak barrels (30% new oak). Aging in barrels for 8 months on the lees.

Tasting notes : A complex and intriguing nose that combines fresh citrus with notes of vanilla and flowers. Well-balanced on the palate with an elegant acidity. Round and velvety with well-integrated oak.

Food match : A lovely match for fish and seafood in creamy sauces, cheese, grilled fish and poultry.

Serving Temperature : 11 et 13°C

