

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 Mignan

La région viticole du Minervois se situe au pied de la Montagne Noire entre Narbonne et Carcassonne. Cette zone viticole possède un éventail de sols très divers, du fait des différentes terrasses qui la composent. Ce large éventail permet de produire dans la même appellation, des vins fruités, gourmands, agréables à boire mais aussi des vins charpentés avec beaucoup de caractère comme ceux élaborés sur les hautes terrasses argilocalcaires du Minervois La Livinière. Le Château Mignan se situe justement dans cette zone, sur la commune de Siran, entre les villages de Pépieux et de La Livinière. L'exploitation familiale est composée de 16 hectares de vigne, dont 7 en appellation Minervois La Livinière. Les cépages cultivés sont la Syrah, Le Grenache et des vieux Carignan principalement. Les sols argilo-calcaires profonds, denses avec des « gravettes » en surface, permettent de constituer des réserves hydriques pendant l'hiver ; ces réserves d'eau seront absorbés eu fur et à mesure par la vigne pendant la période végétative. Cela signifie que la plante ne connaît pas de stress hydrique et que la maturité des raisins s'effectue dans de belles conditions. L'ensemble des vins du Château sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2012.



Château Mignan - L'Oeil du Temps -

**Minervois Cru La Livinière -
Appellation d'Origine Protégée**

Terroir : Sur les contre forts de la montagne noire, sol argilo-calcaire.

Cépages : Syrah 70%, Carignan 15%, Grenache Noir 15%

Vinification : Un premier tri sélectif est effectué à la parcelle. Les raisins sont vendangés à maturité optimale puis égrappés et encuvés séparément; la fermentation s'effectue aux alentours de 28°C et les cuvaisons sont longues, plus de 4 semaines en cuve tronconique bois pour une extraction maximale.

Dégustation : La robe est d'un rouge sombre et intense. Les vieilles vignes de syrah confèrent à ce vin un nez très parfumé de fruits noirs. La bouche attaque avec puissance sur des notes de truffe puis dévoile des notes de fruits cuits. Elle est ample et veloutée.

Accords : Viandes rouges en sauce, gibiers et fromages de caractère.

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 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.

Château Mignan

The Minervois wine-making area is located at the bottom of the Montagne Noire between Narbonne and Carcassonne. Thanks to all the different terraces, this area is made of a range of various soils. This soil variety enables to produce, in one appellation, some fruity, easy-drinking wines on one side and well structured with soft tannins wines on the other side, such as wines from the upper terraces from Minervois La Livinière. Château Mignan is located in this upper terraces area, in the village of Siran, between Pépieux and La Livinière villages. The Family vineyard is made of 16 hectares, including 7 with Minervois La Livinière Appellation. The grapes mainly come from Syrah, Grenache and old Carignan vines. Deep Clay and Limestone soils, with top layer "gravettes", allow hydric reserves during winter. The vines will absorb this water little by little during the vegetative time. This means that the plant will not suffer from any hydric stress and ripeness will occur in good conditions. The red wines are vinified according traditional methods, with soft extractions, rather long vatting and reasonable ageing. A particular attention is paid for the white wine (mainly Grenache blanc, Roussanne, Marsanne and Vermentino) with night harvest and stirring on fine lees to get freshness, richness and roundness white wines. Since 2012, all the wines from Château Mignan are certified in organic agriculture.



Château Mignan - L'Oeil du Temps -

Minervois Cru La Livinière - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Last terrace from Minervois, down the Montagne Noire, clay and limestone.

Grape Variety : Syrah 70%, Carignan 15%, Grenache Noir 15%

Wine Making : A first grape sorting is done at the change of colour of the grape berries. Grapes are harvested at a very high maturity, then they are destemmed and put in separated tanks; fermentation at 28°C. approx.; vatting time is rather long : more than 4 weeks in wooden tanks in order to have a maximum extraction.

Tasting Notes : Deep and intense red robe. Thanks to the old Syrah vines, the nose is very expressive with notes of black fruit. In the mouth, the attack is strong with notes of truffle and then reveals notes of cooked fruit with mellowness.

Food Match : Red meat in a sauce, game and mature cheese.

Serving Temperature : 18°C

