

## 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 en 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 - Pech Quisou - blanc

**Minervois - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Cépages :** Grenache Blanc 40%, Roussanne 27%, Marsanne 18%, Vermentino 15%

**Vinification :** Les raisins sont vendangés séparément afin de les cueillir chacun à leur maturité optimum. Les vendanges sont effectuées à la machine de nuit. Les raisins sont pressés ; après débouillage, les fermentations se déroulent aux environs des 14 degrés. L'élevage s'effectue en cuve sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

**Dégustation :** La robe est jaune pâle aux reflets dorés ; le nez est riche sur des notes de fruits exotiques, d'abricots mais aussi de fleurs blanches et de miel. L'attaque en bouche est nette et fraîche, sur des notes de pâte d'amande, de pêche et de miel.

**Accords :** Poissons, crustacés, plats de poissons ou de volailles en sauce, fromages à pâte crémeuse.

**Service :** 10/12°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 - Pech Quisou - blanc

**Minervois - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Grape Variety :** Grenache Blanc 40%, Roussanne 27%, Marsanne 18%, Vermentino 15%

**Wine Making :** Grapes are harvested separately in order to pick them at a high maturity. Mechanical harvest at night. Grapes are pressed. After settling of the juice, fermentation happens at about 14 degrees. Ageing on fine lees with regular stirring of lees.

**Tasting Notes :** Pale yellow robe with golden tints ; rich nose with aromas of exotic fruit, apricot but also white flowers and honey. In the mouth, the attack is fresh, with notes of almond pastry, peach and honey.

**Food Match :** Fish, crustacean, fish or chicken in a sauce, creamy cheese.

**Serving Temperature :** 10/12°C

