

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.

Domaine de la Tour

Au cœur du triangle Avignon/Arles/Nîmes, longé par le canal du Rhône à Sète le domaine viticole s'étend sur 40ha de vignes de plusieurs cépages : Chardonnay, Sauvignon, Syrah, Caladoc, Marseylan, Cabernet-Sauvignon et Merlot. Deux appellations différentes sont produites : Pays D'Oc, IGP et VDP Du Gard, IGP. Dans un souci de préserver la planète et leur santé, les propriétaires se sont orientés vers l'agriculture biologique depuis 2003. Originaires du Nord de la France, c'est en famille qu'ils ont montés ce projet viticole en reprenant le domaine de la Tour, qui historiquement vendait du vin en vrac.



Domaine de la Tour - Chardonnay -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Terroir : Argilo-calcaire, riche en galets.

Cépages : Chardonnay

Vinification : Pressurage direct. Elevage en cuves béton époxytées. Recherche lors de la vinification du côté vif et légèrement acidulé.

Dégustation : Belle robe verte avec des reflets jaunes et verts, au nez comme en bouche, saveurs et arômes de fruits jaunes et agrumes (pamplemousse, ananas). Légère acidité, bonne longueur en bouche.

Accords : Servi bien frais en apéritif ou dégustation de fin de journée. Bon allié des plats épicés (curry, tajines ou autres), poissons, volailles. Se révèle en dégustation avec des fromages bleus (roquefort ou autres).

Service : 8/10°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.

Domaine de la Tour

In the heart of the Avignon/Arles/Nîmes triangle, bordered by the Rhone to Sète canal, the wine estate extends over 40 hectares of vines of several varieties: Chardonnay, Sauvignon, Syrah, Caladoc, Marselan, Cabernet-Sauvignon and Merlot. Two different appellations are produced: Pays D'Oc, PGI and VDP Du Gard, PGI. In order to protect the planet and their health, the owners have been working with organic agriculture since 2003. Originally from the North of France, they set up this wine project as a family by taking over the Domaine de la Tour, which historically sold wine in bulk.



Domaine de la Tour - Chardonnay -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Soil : Clay and limestone, rich in pebbles.

Grapes: Chardonnay

Wine Making : Direct pressing. Aged in epoxy-coated concrete vats. During the vinification process, we look for a lively and slightly acidic acidity.

Tasting Notes : Beautiful green colour with yellow and green reflections, on the nose as well as on the palate, flavours and aromas of yellow fruit and citrus (grapefruit, pineapple). Slight acidity, good length in the mouth.

Food Match : Served chilled as an aperitif or at the end of the day. Good with spicy dishes (curry, tajines or others), fish and poultry. Reveals itself in tasting with blue cheeses (Roquefort or others).

Serving temperature : 8/10°C

