

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 coeur 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 - Cuvée Gourmande -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Terroir : Galets de costière, limons du Rhône.

Cépages : Merlot

Vinification : Réalisée à partir de merlot dont une partie est vieillie en fûts de chêne (30%) pendant un an. Ensuite assemblage avec le dernier millésime.

Dégustation : Entrée en bouche ronde avec des arômes de cacao et de fruits confiturés, puis développement du côté fruit frais très agréable. Belle longueur, tannins présents mais soyeux. Boisé très bien fondu.

Accords : Viandes en sauce et mijotées, rôtis, magret de canard, gibiers, fromages de caractère.

Service : 16/18°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.

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 - Cuvée Gourmande -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Soil : Costiere pebbles, Rhone limestones.

Grapes: Merlot

Wine Making : Made from Merlot grapes, part of which is aged in oak in oak barrels (30%) for one year. Then blended with the last vintage.

Tasting Notes : Round on the palate with aromas of cocoa and jammy fruit, then the development of a very pleasant fresh fruit side. Good length, present but silky tannins. Very well blended oak.

Food Match : Meat in sauce and simmered, roasts, duck breast, game, cheeses with character.

Serving temperature : 16/18°C

