

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 - Juliette -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Terroir : Galets de costière, limons du Rhône.

Cépages : Grenache

Vinification : Jeune parcelle de grenache. Vinification en cuve béton époxytée pendant environ 3 semaines. Ensuite, décuvage et mise au propre en cuve pleine pour élevage.

Dégustation : Belle robe rubis assez claire, nez gourmand, arômes caractéristiques de fruits rouges : cerise, cassis, framboise avec une touche de pruneau et d'épices.

Accords : A consommer de l'apéritif au dessert, pour accompagner un barbecue ou une salade composée, à servir légèrement frais, comme un rosé.

Service : 12/14°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 - Juliette -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Soil : Costiere pebbles, Rhone limestones.

Grapes: Grenache

Wine Making : Young plot of Grenache. Vinification in epoxy-coated concrete vats for about 3 weeks. Then, devatting and putting the wine in full tanks for ageing.

Tasting Notes : Beautiful ruby colour, quite clear, greedy nose, characteristic aromas of red fruits: cherry, blackcurrant, raspberry with a touch of prune and spices.

Food Match : To be enjoyed from the aperitif to the dessert, to accompany a barbecue or a mixed salad, to be served slightly chilled, like a rosé.

Serving temperature : 12-14°C

