

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 - Sauvignon -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Terroir : Argilo-calcaire, riche en galets.

Cépages : Sauvignon Blanc

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

Dégustation : Avec une robe jaune pâle à reflets verts, ce sauvignon offre des saveurs d'agrumes (citron, pomele) et parfums de végétaux (buis, jasmin). Belle acidité, bon équilibre fruit/fleur.

Accords : Servi bien frais en apéritif ou dégustation de fin de journée. Bon allié des plats de poissons ou de volailles.

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 - Sauvignon -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Soil : Clay and limestone, rich in pebbles.

Grapes: Sauvignon Blanc

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 : With a pale yellow colour with green tints, this Sauvignon offers citrus flavours (lemon, pomelo) and vegetal scents (boxwood, jasmine). Good acidity, good fruit/flower balance.

Food Match : Served chilled as an aperitif or as a late-night tasting. Good with fish or poultry dishes.

Serving temperature : 8/10°C

