

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, Marselan, 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 - Merlot - Syrah -

Pays du Gard - Indication Géographique Protégée

Terroir : Galets de costière, limons du Rhône.

Cépages : Merlot, Syrah, Caladoc

Vinification : Vinification en cuves béton époxytées pendant environ 3 semaines en mono-cépage. Ensuite, décuvage, assemblage et mise au propre en cuve pleine pour élevage.

Dégustation : Robe soutenue, d'un rouge profond et vif aux reflets violine. Belle intensité olfactive, finesse du bouquet sur des notes discrètes de bois frais et de vanille. Finale persistante sur le volume, l'équilibre et la finesse des tanins, la sucrosité et les qualités aromatiques.

Accords : Viandes en sauce (daube, ragoût, gardianne) gibier, fromages.

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 - Merlot - Syrah -

Pays du Gard - Indication Géographique Protégée

Soil : Costiere pebbles, Rhone limestones.

Grapes: Merlot, Syrah, Caladoc

Wine Making : Vinification in epoxy-coated concrete vats for about 3 weeks in single-variety vats. Then, devatting, blending and in full vats for ageing.

Tasting Notes : A deep, lively red colour with hints of violet. Beautiful olfactory intensity, fine bouquet with discreet notes of fresh wood and vanilla. Persistent finish with volume, balance and finesse of tannins, sweetness and aromatic qualities.

Food Match : Meat in sauce (daube, stew, gardianne) game, cheese.

Serving temperature : 16/18°C

