

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 Py

C'est à Douzens, au cœur du Pays Cathare, que le vignoble du Domaine PY s'épanouit sur 140 ha au pied de la montagne d'Alaric, entre Méditerranée et Pyrénées. bercé par des flux marins et occidentaux, ancré dans des sols argilo-calcaires, le vignoble du Domaine PY jouit d'une exposition privilégiée. Jean-Pierre Py considère le terroir comme un héritage, une force. Ce qui l'a amenés ainsi que sa famille à conduire leurs vignes et nos terres en Agriculture Biologique depuis 2008.



Domaine Py - 3ème Cuvée - blanc

Corbières - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : Grenache Blanc 60%, Roussanne 30%, Vermentino 10%

Vinification : Vendanges mécaniques et manuelles à maturité optimale. Pressurage pneumatique en douceur et sélection des premiers jus. Débourageage par le froid et fermentation entre 16° et 18°C pour le Grenache Blanc et le Vermentino, la Roussanne est fermentée en barrique neuve. Élevage par bâtonnage sur les lies de fermentation afin de stabiliser les arômes et apporter un équilibre ainsi qu'un maximum de complexité et de finesse, assemblage de la Roussanne fermentée en barrique 1 mois avant la mise en bouteille. Plénitude entre 1 et 5 ans.

Dégustation : Complexe et minéral, ce vin au nez intense, grillé, de fruits confits est dense, ample et long en bouche.

Accords : Idéal avec des fruits de mer type langoustine à la plancha, une queue de lotte, ou bien encore un tajine d'agneau, une tarte tatin aux noix.

Service : 10-12°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 Py

It is in Douzens, in the heart of the Cathar country, that the Domaine PY vineyard flourishes on 140 ha at the foot of the Alaric mountain, between the Mediterranean and the Pyrenees. Cradled by marine and western flows, anchored in clay-limestone soils, the Domaine PY vineyard enjoys a privileged exposure. Jean-Pierre Py considers the terroir as a heritage, a strength. This has led him and his family to manage their vines and our land in Organic Agriculture since 2008.



Domaine Py - 3ème Cuvée - blanc

Corbières - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grapes: Grenache Blanc 60%, Roussanne 30%, Vermentino 10%

Wine Making : Mechanical and manual harvesting at optimum maturity. Gentle pneumatic pressing and selection of the first juices. Cold settling and fermentation between 16° and 18°C for the Grenache Blanc and Vermentino, the Roussanne is fermented in new barrels. Aging by stirring on the lees of fermentation in order to stabilise the aromas and bring balance as well as a maximum of complexity and finesse, blending of the Roussanne fermented in barrel 1 month before bottling. Plenitude between 1 and 5 years.

Tasting Notes : Complex and mineral, this wine has an intense, toasted, candied fruit nose, is dense, ample and long on the palate.

Food Match : Ideal with seafood such as langoustine a la plancha, monkfish tail, lamb tagine or walnut tart.

Serving temperature : 10-12°C

