

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 - Antoine - rouge

Corbières - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire, argilo-granuleux.

Cépages : Syrah 60%, Carignan 25%, Mourvèdre 10%, Grenache 5%

Vinification : Vendanges manuelles à maturité optimale. Vinification traditionnelle par pigeage et remontage avec éraflage et maîtrises des températures. Cuvaison de 25 jours. Vinification séparée des différentes parcelles et cépages. Élevage en barriques neuves pour les Syrah et barriques un vin pour les Carignan. Mise en bouteille après un affinage en cuve des différents lots de barriques.

Dégustation : Robe harmonieuse et élégante, nez intense, de fruits rouges mûrs. En bouche, ample, souple, et vanillé.

Accords : Idéal sur un canard laqué ou magret de canard, belle pièce de boeuf avec sauce au poivre, plats italiens et fromages affinés.

Service : 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 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 - Antoine - rouge

Corbières - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone, gravelly-clay.

Grapes: Syrah 60%, Carignan 25%, Mourvèdre 10%, Grenache 5%

Wine Making : Manual harvesting at optimum maturity. Traditional vinification by punching down and pumping over with destemming and temperature control. Vatting time of 25 days. Separate vinification of the different plots and grape varieties. Maturation in new barrels for the Syrah and one-wine barrels for the Carignan. Bottling after maturation in vats of the different batches of barrels.

Tasting Notes : Harmonious and elegant colour, intense nose of ripe red fruits. In the mouth, ample, supple and vanilla-flavoured.

Food Match : Ideal with Peking duck or duck breast, fine beef with pepper sauce, Italian dishes and mature cheeses.

Serving temperature : 18°C

