

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 - Lucien -

Corbières - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire, argilo-grauleux.

Cépages : Très vieux Carignan 60 %, Syrah 25 %, Grenache 15 %

Vinification : Éclaircissement et effeuillage pour accompagner le potentiel du raisin. Vendanges manuelles à maturité optimale. Macération en grappes entières pour les vieux Carignan et vinification traditionnelle pour les autres cépages par pigeage et remontage avec éraflage et maîtrise des températures. Cuvaison de 25 jours. Élevage séparé des différentes parcelles et cépages, en barriques neuves pour les Carignan et barriques « un vin » pour les autres cépages. Mise en bouteille après un affinage en cuve des différents lots de barriques.

Dégustation : Vin délicat, puissant et complexe. Nez concentré, confiture de fruits noir, violettes, épices toasté. En bouche, puissant, long et élégant.

Accords : Idéal sur un authentique cassoulet de Castelnau-d'Aude, filet de cerf, bourguignon de sanglier, côte de boeuf grillée, ou seul avec une carré de chocolat noir.

Service : 18°C

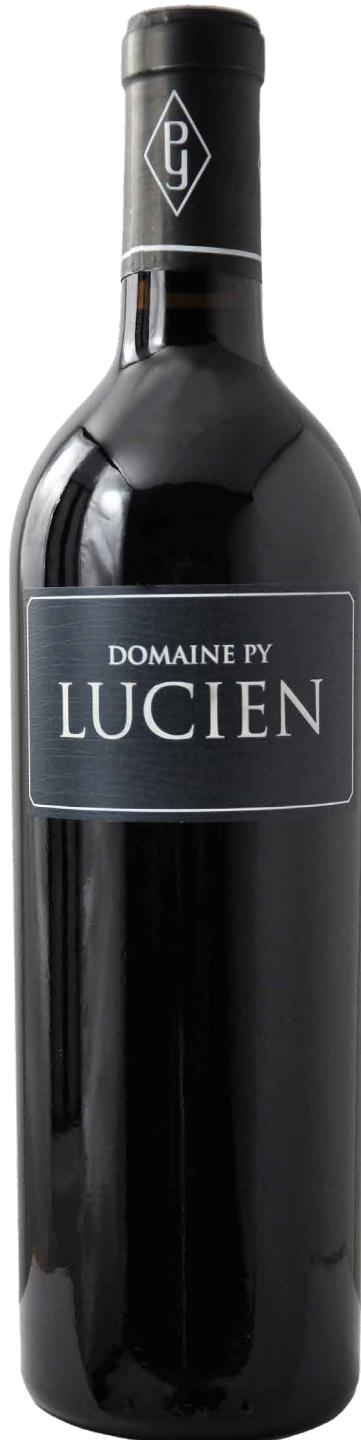


Les Vins Alexander Krossa

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 - Lucien -

Corbières - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone, gravelly clay.

Grapes: very old Carignan 60 %, Syrah 25 %, Grenache 15 %

Wine Making : Thinning out of leaves to accompany the potential of the grapes. Manual harvesting at optimum maturity. Maceration in whole bunches for the old Carignan and traditional vinification for the other grape varieties by punching down and pumping over with destemming and temperature control. Vatting time of 25 days. Separate maturation of the different plots and grape varieties, in new barrels for the Carignan and "one wine" barrels for the other grape varieties. Bottling after maturation in vats of the different batches of barrels.

Tasting Notes : Delicate, powerful and complex wine. Concentrated nose, black fruit jam, violets, toasted spices. In the mouth, powerful, long and elegant.

Food Match : Ideal with an authentic Castelnau-d'Aude cassoulet, venison fillet, wild boar bourguignon, grilled prime rib, or on its own with a square of dark chocolate.

**Serving
temperature : 18°C**

