

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 - Pinot Noir -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : Pinot Noir

Vinification : Vendanges mécaniques à maturité optimale. Vinification avec éraflage et foulage des raisins. Macération préfermentaire à froid pendant 72h. Fermentation à 25°C avec travail de remontage et pigeage. Cuvaison de 12 jours.

Dégustation : Belle couleur rubis, exprimant simplement le fruit. Au nez, arômes de fruits rouges frais, de cerise. En bouche, vin souple, facile.

Accords : Idéal sur des plats légers : taboulé, salade composée, grillades, filet de saumon, fromages de chèvre.

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 - Pinot Noir -

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grapes: Pinot Noir

Wine Making : Mechanical harvesting at optimum maturity. Vinification with de-stemming and crushing of the grapes. Cold pre-fermentation maceration for 72 hours. Fermentation at 25°C with pumping over and punching down. Vatting time of 12 days.

Tasting Notes : Beautiful ruby colour, simply expressing the fruit. On the nose, aromas of fresh red fruit and cherry. In the mouth, a supple, easy wine.

Food Match : Delicious with light dishes: tabbouleh, mixed salad, grilled meat, salmon filet, goat cheese.

Serving temperature : 18°C

