

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 - Tout Naturellement - blanc sans sulfite ajouté

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Terroir : Argilo-limoneux.

Cépages : Chardonnay

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Vinification après débourage au froid de 48h, sans sulfite ajouté, afin de mieux exprimer les caractéristiques du cépage et de notre terroir. Élevage sur lies fines avant la mise en bouteille. Plénitude entre 1 et 2 ans.

Dégustation : Authentique et singulier, arômes de fruits à chair blanche au nez. En bouche, frais et gourmand, aux saveurs de raisin blanc frais.

Accords : Idéal à l'apéritif, avec des petits fours, du pain brioché, carpaccio de poisson ou noix de St-Jacques, fromages de chèvre, tarte aux pommes.

Service : 8-10°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 - Tout Naturellement - blanc sans sulfite ajouté

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Soil : Clay and silt.

Grapes: Chardonnay

Wine Making : Mechanical harvesting at night. Pneumatic pressing with juice selection. Vinification after cold settling for 48 hours, without added sulphite, in order to better express the characteristics of the grape variety and our terroir. Aged on fine lees before bottling. Plenitude between 1 and 2 years.

Tasting Notes : Authentic and singular, aromas of white flesh fruits on the nose. In the mouth, fresh and greedy, with flavours of fresh white grapes.

Food Match : Ideal as an aperitif, with petits fours, brioche bread, fish carpaccio or scallops, goat cheese, apple pie.

Serving temperature : 8-10°C

