

### 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 - rouge sans sulfite ajouté

**Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée**

**Terroir :** Argilo-limoneux.

**Cépages :** Grenache Noir

**Vinification :** Vendanges mécaniques à maturité optimale de nos plus belles parcelles de Grenache. Vinification traditionnelle avec éraflage et foulage des raisins, maîtrise des températures. Fermentation et élevage du vin sans sulfite ajouté afin de mieux exprimer les caractéristiques du terroir. Cuvaïson 15 jours. Travail en remontage et pigeage. Nous vous conseillons, pour avoir la quintessence de ce vin, de le carafier quelques instants avant la dégustation. Plénitude entre 1 et 2 ans.

**Dégustation :** Vin typé, original. Nez sur la cerise noire, menthol, fruit sec. La bouche est soyeuse et équilibrée.

**Accords :** Idéal à l'apéritif avec du jambon cru, salade de roquette, sur une raclette ou avec une kefta libanaise à la menthe, tartare de boeuf ou fromage à pâte molle et croûte fleurie.

**Service :** 16-18°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 - Tout Naturellement - rouge sans sulfite ajouté**

**Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée**

**Soil :** Clay and silt.

**Grapes:** Grenache Noir

**Wine Making :** Mechanical harvesting at optimum maturity of our best Grenache plots. Traditional vinification with destemming and crushing of the grapes, temperature control. Fermentation and maturing of the wine without added sulphite in order to better express the characteristics of the terroir. Vatting time of 15 days. Pumping over and punching down. We advise you to decant the wine for a few moments before tasting to get the best out of it. Plenitude between 1 and 2 years.

**Tasting Notes :** Typical and original wine. Nose of black cherry, menthol, dry fruit. The mouth is silky and balanced.

**Food Match :** Ideal as an aperitif with cured ham, rocket salad, raclette or Lebanese kefta with mint, beef tartar or soft cheese with a bloomy rind.

**Serving temperature :** 16-18°C

