

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 de Valensac

La gestion du Domaine de Valensac a été confiée à Edwige Thuillé, jeune femme dynamique et entrepreneurne œnologue depuis plus de 20 ans. Cette propriété de 49 ha située à seulement une dizaine de kilomètres de la Méditerranée, au cœur du Languedoc-Roussillon, bénéficie de l'influence maritime et de sols frais, conditions idéales à l'élaboration de vins blancs équilibrés. Le Domaine de Valensac cultive des cépages assez classiques pour cette région, Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay (dont près de 22 hectares) mais aussi des cépages beaucoup plus improbables en Languedoc comme le Petit Manseng, le Riesling ou le Petit Verdot, qui confèrent au Domaine une véritable originalité.



Domaine de Valensac - Grand Valensac -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Sablo-limoneux.

Cépages : Chardonnay

Vinification : Les plus belles parcelles de chardonnay sont sélectionnées pour ce vin. Les raisins sont vendangés à très belle maturité, et de nuit pour la fraîcheur. Les jus sont débourbés par le froid. Une partie des jus sont vinifiés et élevés en fût de chêne français, sur lies fines pendant environ 6 mois. Cela représente environ 60% de l'assemblage. Sur cette partie de l'assemblage, les vins font la fermentation malo-lactique.

Dégustation : Brillant avec une teinte jaune clair ; nez intense et complexe mêlant des arômes de fruits à chair blanche mûrs, de miel, de fruits secs. En bouche c'est un vin tout en rondeur avec une belle fraîcheur ; notes de miel et de fleurs.

Accords : Poissons, volailles et viandes blanches cuisinées, mais aussi fromages tels que Cantal, Comté...se boit aussi à l'apéritif.

Service : 14°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 de Valensac

This vineyard stretches over 49 hectares, located next to the Mediterranean Sea (less than 10 km), in the Languedoc Roussillon, and benefits from a maritime influence and fresh soils, which are perfect conditions to produce well-balanced white wines. Domaine de Valensac farms different classic grape varieties for this region, Chardonnay, Sauvignon, Merlot and Cabernet-Sauvignon (around 22 hectares), however it also has uncommon grape variety for Languedoc, just as Petit Manseng, Riesling or Petit Verdot.



Domaine de Valensac - Grand Valensac -

Pays d'Oc - IGP

Soil : Sandy and silty soil.

Grape Variety : Chardonnay

Wine Making : The nicest plots are selected for this wine. Fully ripened grapes are harvested at night to preserve their freshness, then cold settling of the juice. Part of the juice is vinified and aged in oak barrels, on fine lees during approx. 6 months. This part represents almost 60% of the blend with a malolactic fermentation.

Tasting Notes : Brilliant pale yellow robe; full and complex nose with aromas of white flesh fruit, honey, dried fruit; very round and fresh wine in the mouth with notes of honey and flowers.

Food Match : Fish, chicken, veal, but also cheese such as Cantal, Comté... to be enjoyed as an apéritif.

Serving Temperature : 14°C

