

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 vigneronns 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 - Avec Mention -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Graves argilo-calcaires

Cépages : Chardonnay 100%

Vinification : Les raisins sont pressés lentement. Les moûts sont sélectionnés. Débourageage à froid. Le vin est mis en barrique de chêne neuf français où il fermente lentement. Elevage en fût sur lies totales pendant 22 mois avec bâtonnage régulier.

Dégustation : Cette cuvée est tout en finesse et volume avec des arômes de cire, de beurre et de fruits confits. En bouche, ce vin présente une belle ampleur mais conserve une fraîcheur intéressante.

Accords : Poissons, volailles et viandes blanches cuisinées, crustacés, fromages tels que Gruyère et Comté

Service : 10 à 12°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 - Avec Mention -

Pays d'Oc - IGP

Soil : Clay and limestone gravels

Grape Variety : Chardonnay 100%

Wine Making : Grapes are slowly pressed, then a selection of must occurs. After cold settling, the wine is poured in new French oak barrels where fermentation slowly happens. Ageing on total lees in barrel during 22 months with regular stirring of the lees.

Tasting Notes : Very delicate and aromatic cuvée, with aromas of butter, wax and crystallized fruit. In the mouth, the wine is rich but keeps an interesting freshness.

Food Match : Fish, chicken and veal in a sauce but also cheese such as Gruyère or Comté

Serving Temperature : 10 à 12°C

