

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 - Cabernet Sauvignon -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Sablo-limoneux.

Cépages : Cabernet Sauvignon

Vinification : Macération à froid de 72H, fermentation alcoolique de 11 jours à température contrôlée autour de 24°C ; travail par « délestages » essentiellement. Cuvaion traditionnelle de 16 jours sous marc. Pressurage pneumatique ; les vins de presses sont travaillés séparément des vins de goutte. Un petit pourcentage est utilisé dans l'assemblage final pour apporter structure et concentration.

Dégustation : La robe est d'une belle couleur rouge intense aux reflets violacés. Le nez est aromatique et dégage des notes de poivron rouge et de cerise. En bouche, sa texture est ample avec des tanins souples et se termine dans une finale légèrement persistante.

Accords : A déguster sur des grillades, un plateau de fromages.

Service : 17/19°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 - Cabernet Sauvignon -

Pays d'Oc - IGP

Soil : Sandy and silty soil.

Grape Variety : Cabernet Sauvignon

Wine Making : Cold maceration during 72 hours, alcoholic fermentation during 11 days under temperature controlled around 24°C; several « délestages » and traditional maceration under marc during 16 days. Pneumatic pressure and separation of the juices; press juice is used in the final blend to bring concentration and structure.

Tasting Notes : Dark garnet color with purple hints. On the palate the wine is round and harmonious, with some spices and powdered velvety tannins. We mainly find notes of ripe black fruits, cherries and sweet pepper. All of these make a soft and velvety wine.

Food Match : Beef tenderloin or grilled steak, French lamb stew, cheese.

Serving Temperature : 17/19°C

