

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 - Chardonnay -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Sablo-limoneux.

Cépages : Chardonnay

Vinification : Vendangé entre le 1er et le 13 septembre. Vendange à « presque » pleine maturité, de nuit, inertage des raisins, macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débourbage à froid. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox pendant 20 jours environ à une température contrôlée comprise entre 16 et 20°C. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant quelques mois. Un léger collage est ensuite réalisé avant filtration et mise en bouteilles.

Dégustation : Nez de fruits exotiques, de beurre et de miel, il garde un réel équilibre en bouche tout en développant l'opulence et le gras, caractéristiques de ses origines.

Accords : Ce vin est idéal sur les crustacés, fruits de mer et viandes blanches.

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 - Chardonnay -

Pays d'Oc - IGP

Soil : Sandy and silty soil.

Grape Variety : Chardonnay

Wine Making : The harvest is made during the night at good maturity of the grapes in order to obtain the best typicity of Chardonnay. Grapes are put under CO2 to avoid oxidation, skin maceration, pressure by pneumatic press machine, separation of the juices and cold settling. The fermentation is made in stainless steel tank with controlled temperature between 16 and 18°C. Wine is aged on lees during several months before fining and bottling.

Tasting Notes : Its gold color captures the light in a beautiful shine. Aromas of honey and exotic fruit plum supplement deliciously those of butter and hazelnuts. The softness on the palate is like a divine candy.

Food Match : White meat, fish, lobsters, aperitif.

Serving Temperature : 10 à 12°C

