

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 vigneronniers 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 - Entre Nous - blanc

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Graves argilo-calcaires

Cépages : Albariño, Petit Manseng

Vinification : Vendange de nuit, intertag des raisins, macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débouillage à froid. Fermentation alcoolique de 20 jours environ à une température contrôlée comprise entre 16 et 18°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 : Belle couleur jaune intense, reflets dorés. Un nez comme velouté, avec une grande complexité aromatique : fruits à noyaux à chair jaune (pêche, abricot), fruits exotiques (ananas, passion) et des notes d'amandes grillées. Même arômes fruités en bouche, avec une attaque fraîche et franche, belle densité et belle longueur.

Accords : Vin généreux, pour les apéritifs, plateaux de fruits de mer et crustacés, ou bien un dessert comme une pana cotta à l'ananas.

Service : 8/10°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 - Entre Nous - blanc

Pays d'Oc - IGP

Soil : Clay and limestone gravels

Grape Variety : Albariño, Petit Manseng

Wine Making : Harvest at night; 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 during 20 days approx. with controlled temperature between 16 and 18°C. Wine is aged on lees during a few months before fining and bottling.

Tasting Notes : Beautiful intense yellow colour with golden highlights. A velvety nose, with a great aromatic complexity: yellow-fleshed stone fruits (peach, apricot), exotic fruits (pineapple, passion fruit) and notes of grilled almonds. Same fruity aromas in the mouth, with a fresh and frank attack, good density and good length.

Food Match : A generous wine for aperitifs, seafood platters and shellfish, or a dessert such as a pineapple pana cotta.

Serving Temperature : 8/10°C

