

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 - Entre Nous - rosé

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Graves argilo-calcaires

Cépages : Grenache Noir

Vinification : Vendange à la machine, de nuit, inertage des raisins, courte macération pelliculaire d'une heure et pressurage pneumatique très doux afin de respecter ce cépage extrêmement fragile. Les jus de presse sont isolés. Débourageage à froid et travail des bourbes séparément. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox pendant 16 jours environ à une température contrôlée comprise entre 15 et 18°C. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant quelques mois, puis mis en bouteilles.

Dégustation : La robe est rose pâle légèrement saumonée. Nez de petits fruits rouges frais acidulés, de fleurs blanches, d'agrumes et de sucre glace ; la bouche est fraîche avec des arômes de fruits rouges frais, fraises, groseilles, de pomelos et des arômes de pain grillé.

Accords : Idéal sur les grillades, les salades, salades fraîches de poissons, pamplemousses, avocat, mais aussi sur des grillades de poissons et crustacés.

Service : 7 à 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 - rosé**

Pays d'Oc - IGP

Soil : Clay and limestone gravels

Grape Variety : Grenache Noir

Wine Making : Mechanical harvest at night,; grapes are put under CO2 to avoid oxidation, short skin maceration of one hour, very soft pressure by pneumatic press machine in order to respect this delicate grape, separation of the juices and cold settling. The fermentation is made in stainless steel tank during 16 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 : Pale salmon pink robe; nose with aromas of small red fruit, white flowers, citrus fruit and candied sugar; fresh wine in the mouth with notes of red fruit, strawberries, red currant, grapefruit and toasted bread.

Food Match : Perfect with barbecues, salads with fish, grapefruit and avocado, but also with grilled fish and crustacean.

Serving Temperature : 7 à 10°C

