

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 entreprenante 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

- Merlot -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Sablo-limoneux.

Cépages : Merlot

Vinification : Macération préfermentaire à froid de 4 jours ; fermentation traditionnelle ; cuvaison de 23 jours sous marc ; pressurage pneumatique ; les vins pressés sont travaillés à part ; un petit pourcentage est ensuite utilisé dans l'assemblage final pour apporter structure et complexité.

Dégustation : La robe est d'une belle couleur rouge aux reflets bleus. Le nez est aromatique et dégage des notes de fruits rouges mûrs, confiturés. En bouche, sa texture est ample avec des tanins souples, une belle sucrosité ; on retrouve des notes de confiture de cerises noires, de fruits rouges.

Accords : Idéal sur une viande rouge grillée juste sublimée par de la fleur de sel ou un Parmentier de canard confit.

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 - Merlot -

Pays d'Oc - IGP

Soil : Sandy and silty soil.

Grape Variety : Merlot

Wine Making : Cold maceration during 4 days, traditional fermentation and maceration under marc during 23 days. Pneumatic pressure and separation of the juices; press juice is used in the final blend to bring concentration and structure.

Tasting Notes : Nice red robe with blue tints ; aromatic nose of ripe red fruit, jam fruit; round wine in the mouth with smooth tannins, a nice sweetness; notes of black cherry and red fruit.

Food Match : Perfect with a grilled steak or with a confit of duck.

Serving Temperature : 17/19°C

