

### 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 - Rosé -

**Pays d'Oc - IGP**

**Terroir :** Sablo-limoneux.

**Cépages :** Syrah, Merlot, Grenache Noir

**Vinification :** Vendange cépage par cépage, à la machine, de nuit, inertage des raisins, pressurage pneumatique, débourage 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. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant quelques mois, puis assemblés.

**Dégustation :** Vin aux arômes de petits fruits rouges, de fraise des bois et de pain grillé ; belle rondeur et fraîcheur sur la finale.

**Accords :** Vin idéal à l'apéritif autour de tapas, grillades, salades de pâtes, pizzas, barbecue.

**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 - Rosé -

**Pays d'Oc - IGP**

**Soil :** Sandy and silty soil.

**Grape Variety :** Syrah, Merlot, Grenache Noir

**Wine Making :** Grapes are harvested separately, mechanical 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 with controlled temperature between 16 and 18°C. Wines are aged on lees during several months before fining and bottling.

**Tasting Notes :** Aromas of small red fruit, wild strawberry and toasted bread, round and fresh wine.

**Food Match :** Perfect as an apéritif with tapas, barbecues, pizzas, pasta salads.

**Serving Temperature :** 10 à 12°C

