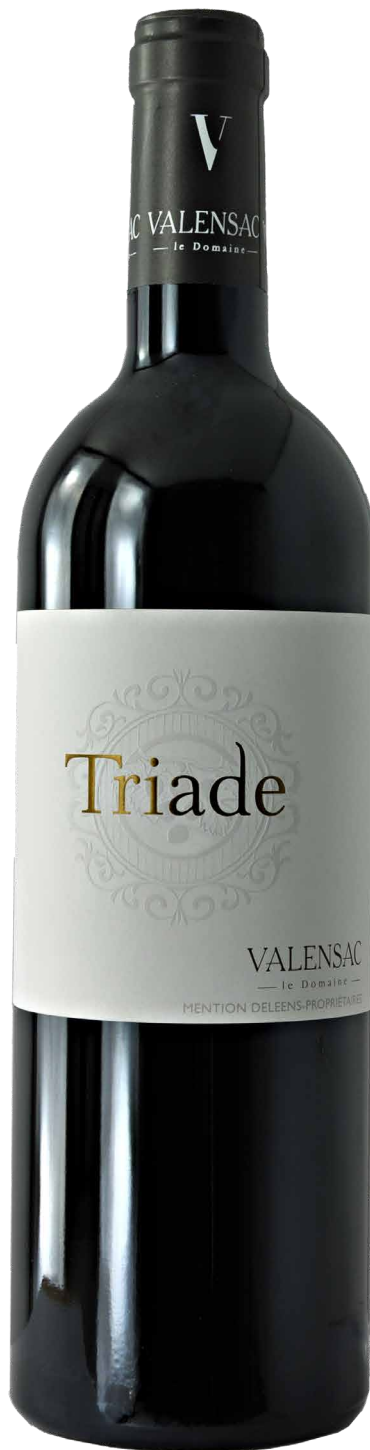


Les Vins Alexander Krossa

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 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 - Triade -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Graves argilo-calcaires

Cépages : Syrah - Cabernet Sauvignon
- Merlot

Vinification : Les raisins sont vinifiés séparément. Les cuvaisons (traditionnelles) durent une vingtaine de jours en moyenne après une macération à froid de 3 jours. L'extraction lors de la vinification est essentiellement réalisée à l'aide de délestages. Les fermentations malo-lactiques se déroulent en barriques. Les vins sont élevés en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Dégustation : La robe est d'un rouge grenat profond. En nez, des arômes de fruits noirs mûrs, fruits à noyau (pruneau), de cacao et d'épices douces se complètent. La bouche est riche et ample ; la finale est sur des arômes de torréfaction et de cacao.

Accords : Idéal sur une viande rouge grillée, en sauce, sur des fromages.

Service : Aux alentours de 19°C

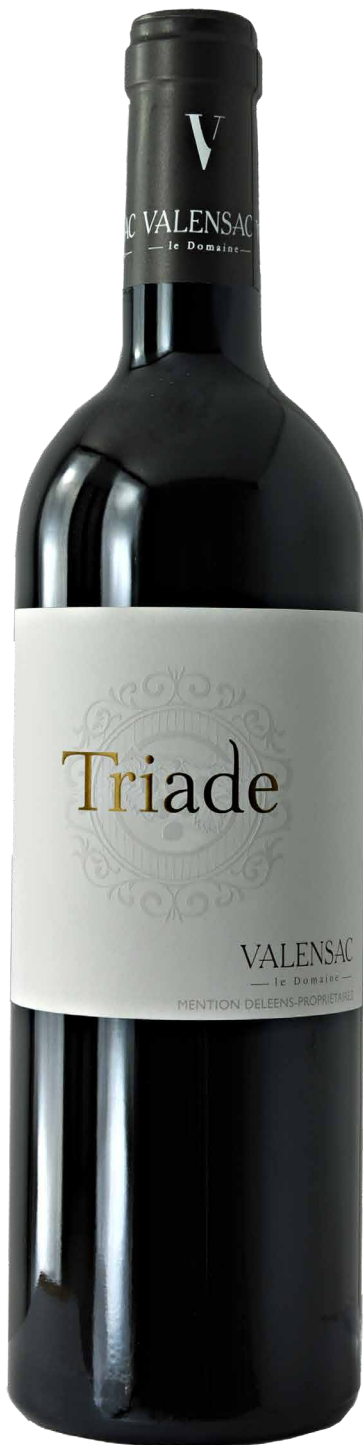


Les Vins Alexander Krossa

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 - Triade -

Pays d'Oc - IGP

Soil : Clay and limestone gravels

Grape Variety : Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot

Wine Making : Grapes are vinified separately. Traditionnal vatting of approximately 20 days after a cold maceration of 3 days. During vinification, extraction is mainly achieved by « délestages ». Malolactic fermentation happens in barrels. Wines are aged in French oak barrels during 12 months.

Tasting Notes : Deep garnet red colour, aromas of black ripe fruit, crystallized fruit, cocoa and smooth spices. Rich and full in the mouth with notes of cocoa and roasted coffee.

Food Match : Perfect with a grilled steak or with meat in a sauce and of course with cheese.

Serving Temperature : At approx. 19°C

