

## 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 des Lauriers

Domaine familial créé en 1969. Le vignoble s'est construit progressivement sur la commune de Castelnaud de Guers près de Pézenas. Cette propriété de 45 ha, qui s'étend sur la Garrigue méditerranéenne aux mille parfums. Une partie de ces coteaux sont en terre rouge recouverts de galets, ce qui parfait la maturité de blancs secs A.O.P. Picpoul de Pinet. Les autres coteaux, constitués de marnes, permettent d'élaborer des vins complexes en IGP Pays d'Oc. Les 14 cépages (le viognier, le piquepoul, le vermentino, le chardonnay, le muscat, le terret pour les blancs et le cabernet-sauvignon, le grenache, le mourvèdre, le petit verdot, le carignan, le cinsault, le tempranillo ou la syrah) sont cultivés en agriculture raisonnée.



## Domaine des Lauriers - Cuvée Baptiste -

**AOP Languedoc**

**Terroir :** Marne calcaire.

**Cépages :** Vermentino (rolle), Piquepoul

**Vinification :** Les raisins sont vendangés de nuit pour conserver la fraîcheur. Le vermentino et le piquepoul sont vendangés et vinifiés séparément. Les raisins sont pressés par pressurage pneumatique, les jus sont débourbés à froid. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures (entre 15 et 17°C). Les vins sont élevés en cuve pendant près de 6 mois ; l'assemblage est alors effectué.

**Dégustation :** Robe brillante et cristalline. Nez de miel, de petite prune blanche, de fleurs aubépine. La bouche est fraîche mais en même temps assez ronde, poudrée, avec des notes de bonbon, de sucre glace et de fruits à chair blanche.

**Accords :** Idéal sur les plats de crustacés, de poissons en sauce ou tout simplement à l'apéritif.

**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 des Lauriers

Domaine des Lauriers was created in 1969, when the owner bought the first plots of vines in a nice village called Castelnau de Guers.- Domaine des Lauriers stretches over 45 hectares throughout the Mediterranean scrubland. The terroir is made of red soil and pebbles, which give maturity to white wines AOP Picpoul de Pinet. The other hillsides are on calcareous-clay soils, this enables to create complex IGP Pays d'Oc wines. Sustainable rules are applied for all the grapes varieties (Viognier, Piquepoul, Vermentino, Chardonnay, Muscat, Terret, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Mourvèdre, Petit Verdot, Carignan, Cinsault, Tempranillo and Syrah).



## Domaine des Lauriers - Cuvée Baptiste -

**AOP Languedoc**

**Soil :** Limestone marl.

**Grape variety :** Vermentino (rolle), Piquepoul

**Wine Making :** Grapes are harvested at night in order to keep freshness. Vermentino and Piquepoul are harvested and vinified separately. Pneumatic pressing and cold settling; alcoholic fermentation under controlled temperature (between 15 and 17° C) Ageing in tank during almost 6 months before blending.

**Tasting Notes :** Crystal-clear brilliant robe. Nose with aromas of honey, small white plum and hawthorn flowers. Fresh wine in the mouth but with a nice roundness and notes of candies and white flesh fruit.

**Food match :** Perfect with crustacean, fish in sauce or simply alone for an apéritif.

**Service :** 8/10°C

