

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 des Lauriers

Domaine familial créé en 1969. Le vignoble s'est construit progressivement sur la commune de castelnau de guers près de pézenas. Cette propriété de 45 ha, qui s'étend sur la garrigueméditerranéenne 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 - Chardonnay Viognier -

IGP Pays d'Oc

Terroir : Marne calcaire.

Cépages : Chardonnay Viognier

Vinification : Vendanges de nuit pour la fraîcheur. Processus de vinification, cépages séparés, sous gaz inerte, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation pendant 3 semaines avec contrôle des températures (17°C). Les vins sont élevés sur lies pendant 5 mois et assemblés.

Dégustation : Une belle robe jaune brillante. Nez de fruits à chair blanche, pêche, prune, mais aussi de fleurs jaunes ; la bouche est extrêmement fraîche mais présente une aromatique beurrée, miellée, toute en rondeur.

Accords : Ce vin accompagne les poissons en sauce mais aussi les viandes blanches, les fromages tels que Comté, Cantal jeune et peut se boire aussi tout simplement en 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 - Chardonnay Viognier -

IGP Pays d'Oc

Soil : Limestone marl.

Grape variety : Chardonnay Viognier

Wine Making : Grapes are harvested at night to keep freshness. Grapes are vinified separately under inert gas ; pneumatic pressing, cold settling, 3 weeks fermentation under controlled temperature (17°C); ageing on lees during 5 months and blend of the different wines.

Tasting Notes : Brilliant yellow robe, nose of white flesh fruit, peach, plum but also yellow flowers; very fresh wine in the mouth but with notes of butter and honey; very round wine.

Food match : Ideal partner for fish in sauce but also veal or chicken as well as some cheese such as Comte or Cantal. Also perfect alone as an aperitif.

Service : 8/10°C

