

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 castelnaud 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 - Parédaux - rouge

IPG Pays d'Oc

Terroir : Marne calcaire.

Cépages : Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon

Vinification : Les raisins sont récoltés à belle maturité ; le travail en cave consiste à privilégier le côté aromatique et fruité, sans extraire trop de matière. Les raisins sont encuvés une fois éraflés ; en début de fermentation quelques délestages sont pratiqués ; le décuvaage est précoce pour ne pas extraire trop de matière et trop de tanins, cela permet de travailler en phase liquide (sur le jus) et par conséquent de privilégier le fruit, la fraîcheur et le côté gourmand. Chaque cépage est vinifié séparément ; l'assemblage est effectué plus tard.

Dégustation : Belle robe d'un joli rouge grenat ; le nez est frais sur des notes de fruits rouges mûrs, de cerise noires et de poivre. La bouche est généreuse ; on retrouve des arômes de fruits mûrs mais aussi de réglisse douce. Ce vin est très gourmand avec des tanins extrêmement fondus.

Accords : Ce vin tout en rondeur et souplesse accompagne les viandes rouges, la charcuterie, les salades et pizzas ; idéal pour les pique-niques.

Service : 14/16°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 - Parédaux - red

IGP Pays d'Oc

Soil : Limestone marl.

Grape variety : Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon

Wine Making : Grapes are harvested at a nice ripeness; in the cellar we tend to keep fruity aromas. Once destemmed, grapes are put in tanks; early devatting in order to avoid too much substance and too many tannins, this enables to work on the juice in order to keep fruit and freshness. Each grape is vinified separately for a later bottling.

Tasting Notes : Nice garnet-red robe, fresh nose with notes of ripe red fruit, black cherry and pepper. In the mouth, aromas of ripe fruit but also soft liquorice, "crunchy" wine with very smooth tannins.

Food match : Perfect with beef, pork products, salads and pizzas, ideal partner for a picnic.

Service : 14/16°C

