

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 vigneronniers 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 - Picpoul Classique -

AOP Picpoul de Pinet

Terroir : Marne pierreuse rouge et calcaire

Cépages : Piquepoul

Vinification : Les raisins sont vendangés de nuit pour la fraîcheur. La vinification se fait par un processus sous gaz inerte, suivi d'un pressurage pneumatique, et d'un débouillage à 8°C pendant 24 heures. La fermentation s'effectue sur jus séparés (jus clair et jus de bourbes) pendant 3 semaines environ avec contrôle des températures. L'assemblage est effectué après deux mois de stabulation sur lies fines.

Dégustation : Brillant avec une teinte jaune pâle presque argentée; nez frais, minéral, fin floral d'aubépine ; notes d'agrumes, citron, pamplemousse; attaque vive sur des notes citronnées; finale sur une arrête minérale presque saline.

Accords : Idéal sur les plateaux de fruits de mer, crustacés, poissons ou tout simplement à l'apéritif, naturel ou souligné d'une pointe de crème de cassis ou de mûre.

Service : 6 / 8°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 Castelnaud 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 - Picpoul Classique -

AOP Picpoul de Pinet

Soil : Red Stony marl and Limestone

Grape Variety : Piquepoul

Wine Making : Vinification is achieved under inert gas in order to keep freshness and aromas, then a pneumatic pressing occurs and cold settling at 8° C during 24 hours; 3 week fermentation under controlled temperature. The wine is then fined and filtered before bottling.

Tasting Notes : Brilliant yellow robe with green tints. Flower nose with notes of hawthorn, acacia, but also citrus fruit. Round and mineral wine in the mouth with a grapefruit finish.

Food Match : Perfect with shellfish, crustacean, fish or simply as an aperitif with our without blackcurrant or blackberry cream.

Servicing Temperature : 6 / 8°C

