

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 vigneronnes 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 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 - Tempranillo -

IPG Pays d'Oc

Terroir : Marne calcaire.

Cépages : Tempranillo

Vinification : Les raisins sont vendangés à belle maturité et sont simplement égrappés avant encuvage. La vinification s'effectue sous contrôle des températures aux alentours de 26°C ; elle dure une vingtaine de jours. Pendant cette période sont privilégiés les délestages. La macération sous marc est de relativement courte durée afin de ne pas extraire trop de tanins et de rester sur un côté gourmand et très mûr.

Dégustation : Belle robe pourpre vin brillant aux reflets violets ; nez de fruits noirs et d'épices. Bouche franche offrant matière et équilibre avec des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de feuilles de tabac.

Accords : Idéal sur les plats à base de viande, gibiers et plateau de fromages.

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 - Tempranillo -

IGP Pays d'Oc

Soil : Limestone marl.

Grape variety : Tempranillo

Wine Making : Grapes are harvested at a nice ripeness and are destemmed before being put in tanks. Vinification under controlled temperature at about 26° C during 20 days approx. Maceration is rather short in order to avoid strong tannins and keep the fruity aspect. Wines are aged during one year separately and then they are blended.

Tasting Notes : Brilliant purple robe with violet tints; fruity nose of black fruit and spices; well balanced wine in the mouth with substance and aromas of black fruit, smooth spices and slight notes of tobacco.

Food match : Perfect with meat, game and cheese.

Service : 14/16°C

