

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 du Grand Crès

Après quelques années passées comme régisseur du Domaine de la Romanée Conti, Hervé Leferrer quitte la Bourgogne pour un grand cru du Languedoc: Les Corbières.

Hervé et son épouse Pascaline ont un véritable Coup de cœur pour ces quelques hectares de vignes, 19 exactement, perdus dans un petit coin de paradis. Les parcelles sont situées à 300 mètres d'altitude, sur un terroir très original, difficile d'accès, entouré de landes et de garrigues.

Toute la famille se mobilise, défriche et prépare ce plateau argilo-calcaire fortement caillouteux année après année: on y trouve de la Syrah et du Grenache pour les rouges, de la Roussanne, du Viognier et du Muscat pour les blancs. Et le travail paye : les vins du Grand Crès expriment cette nature sauvage, intense et rude avec une grande finesse...ils sont reconnus par les plus grands.



Domaine du Grand Crès - Crescendo - blanc

AOP Corbières

Terroir : Terroir de Lagrasse, plateau argilo-calcaire très caillouteux.

Cépages : Roussanne 70%, Viognier 30%

Vinification : Vendanges manuelles en petites cagettes. Egrappage, macération pelliculaire de quelques heures à 15°C. Pressurage pneumatique modéré. Débourbage à froid. Fermentation alcoolique entre 13 et 15°C en cuve durant 1 mois. Pas de malo-lactique. Elevage en cuve sur lies fines pendant 9 mois.

Dégustation : Un vin blanc opulent aux arômes de fleurs blanches, de miel et de frangipane. Belle fraîcheur et longueur en bouche

Accords : Parfait à l'apéritif, il sublimerait vos dîners de poissons, de viandes blanches, résistera aux épices; il adorera la cuisine exotique et sera parfait sur les fromages.

Service : 10/12°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, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: professionalize the relationship with foreign clients mastering the technical processes, selection and blending with his partners.

Domaine du Grand Crès

After a few years spent as the manager of the Domaine de la Romanée Conti, Hervé Leferrer left Burgundy for a great Languedoc vineyard: Les Corbières.

Hervé and his wife Pascaline fell in love with these few hectares of vines, 19 to be exact, lost in a little corner of paradise, situated at an altitude of 300 metres, on a very original terroir, difficult to access, surrounded by moorland and scrubland.

The whole family mobilises, clears and prepares this stony clay-limestone plateau year after year: we find Syrah and Grenache for the reds, Roussanne, Viognier and Muscat for the whites, and the work pays off: the wines of Grand Crès express this wild, intense and rough nature with great finesse... they are recognised by the greatest.



Domaine du Grand Crès - Crescendo - blanc

AOP Corbières

Soil : Terroir of Lagrasse, very stony clay-limestone plateau.

Grape Variety : Roussanne 70%, Viognier 30%

Wine making : Hand-picked in small crates. De-stemming, skin maceration for a few hours at 15°C. Moderate pneumatic pressing. Cold settling. Alcoholic fermentation between 13 and 15°C in vats for 1 month. No malolactic fermentation. Aged in vats on fine lees for 9 months.

Tasting notes : An opulent white wine with aromas of white flowers, honey and frangipane. Beautiful freshness and length in the mouth.

Food match : Perfect as an aperitif, it will enhance your fish and white meat dinners and stand up to spices; it will adore exotic cuisine and will be perfect with cheese.

Serving Temperature : 10/12°C

