

## 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 - Cressaïa -

### AOP Corbières

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

**Cépages :** Grenache Noir, Cabernet Franc, Syrah, Marselan

**Vinification :** Choix des cépages et des proportions de chacun d'entre eux dans cette cuvée dicté par les caractéristiques du millésime. Sélection basée sur le choix des plus beaux raisins dans chacune des vignes à chaque millésime. Vendange en vert au mois d'août. Vendanges manuelles en petites cagettes. Tri et égrappage manuels pour certains, non égrappés pour d'autres. Vendange placée dans des récipients de chêne de 500 litres sans pompage, foulage manuel. Fermentation avec des levures indigènes, macération d'environ 45 jours à basse température. Pressurage des raisins, les jus placés dans des fûts de 225 litres. FML sur fûts, élevage environ 12 à 18 mois. Collage au blanc d'œuf et mise en bouteilles manuelle par simple gravité.

**Dégustation :** Élégance, fraîcheur, fruits cuits et notes de cuir frais se conjuguent à merveille dans une bouche svelte et généreuse, bien mûre. Tanins fins et juteux. Fraîcheur minérale qui prolonge la finale sur des fruits rouges macérés.

**Accords :** Agneau de lait, joue de boeuf

**Service :** 18/20°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 - Cressaïa -

### AOP Corbières

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

**Grape Variety :** Grenache Noir, Cabernet Franc, Syrah, Marselan

**Wine making :** Choice of grape varieties and proportions of each in this cuvée dictated by the characteristics of the vintage. Selection based on the best grapes in each vineyard in each vintage. Green harvesting in August. Manual harvesting in small crates. Manual sorting and de-stemming for some, not de-stemmed for others. The grapes are placed in 500-litre oak containers without pumping, and crushed by hand. Fermentation with indigenous yeasts, maceration of about 45 days at low temperature. Pressing of the grapes, the juice placed in 225 litre barrels. MLF in barrels, aged for about 12 to 18 months. Fining with egg whites and manual bottling by gravity.

**Tasting notes :** Elegance, freshness, cooked fruit and fresh leather notes combine wonderfully in a slender and generous, ripe mouth. Fine and juicy tannins. A mineral freshness that prolongs the finish on macerated red fruits.

**Food match :** Suckling lamb, beef cheek

**Serving Temperature :** 18/20°C

