

## 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 - Le Breton -

### Vin de France

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

### Cépages : Cabernet Franc

**Vinification :** Ce cépage est assez original pour la région, c'est pourquoi il bénéficie d'une taille spéciale, plutôt sévère, en espaliers haut avec enherbement. La macération est classique et s'effectue en vendange foulée, non égrappée. La cuvaison dure environ 5 semaines avec une extraction modérée. L'élevage est effectué pendant 12 mois en fûts de 500 litres, bois de chêne, âgés de 2 ans.

**Dégustation :** En nez les arômes de fruits noirs sauvages, myrtille, cassis, se mêlent à ceux de paprika, de tabac, de poivre, d'eucalyptus et de menthol. En bouche on retrouve des arômes de confiture de myrtille, des épices douces, de bâton de cannelle, de bonbon à la réglisse. L'attaque en bouche présente une belle sucrosité, la finale est sur des tanins présents mais très fins. Belle minéralité.

**Accords :** Magret de canard, côtelettes d'agneau, tians de légumes, mais aussi plats exotiques tels que Tajine, couscous.

**Service :** 15/18°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 - Le Breton -

### Vin de France

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

### Grape Variety : Cabernet Franc

**Wine making :** This grape is rather original in this area, that's why a special pruning is done, rather short, in trellis with some grass. Maceration is a classic one with crushed grapes, not destemmed. Vatting during almost 5 weeks with a reduced extraction. During 12 months, wine is aged in 500 litres oak barrels (2 years old barrels).

**Tasting notes :** Aromas of black wild fruit such as blueberry and blackcurrant combine with notes of tobacco, paprika, pepper, eucalyptus and menthol. On the palate, notes of blueberry jam are found again, as well as soft spices, cinnamon, liquorice. The attack shows a nice sweetness, the final remains with present but smooth tannins and nice mineral notes.

**Food match :** Duck fillet, lamb chops, vegetable tian, but also exotic cooking such as Tajine and couscous.

**Serving Temperature :** 15/18°C

