

## 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 Cinsault sans soufre -

**Vin de France**

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

**Cépages :** Cinsault

**Vinification :** Raisins égrappés. Saignée pour 1/3 le jour même, refroidie à 10°C. Pas de pigeage pour ne pas trop extraire. Température régulée à 25°C. Mise au pressoir après 11 jour de macération. Coules et presses assemblées. Elevage en cuve 6 mois. Mise en bouteilles le 14 février 2021. Aucun ajout de sulfites du début à la fin.

**Dégustation :** Belle couleur assez sombre. Arômes frais et fruités de fruits rouges, grenadine, framboise. Facile à boire, belle fraîcheur, tanins souples.

**Accords :** A l'apéritif, sur des tapas et une cuisine méditerranéenne.

**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 Cinsault sans soufre -

**Vin de France**

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

**Grape Variety :** Cinsault

**Wine making :** Grapes destemmed. 1/3 bled the same day, cooled to 10°C. No punching down to avoid over-extraction. Temperature regulated at 25°C. Pressing after 11 days of maceration. The cap and presses are assembled. Aged in vats for 6 months. Bottled on February 14, 2021. No sulphites added from start to finish.

**Tasting notes :** Beautiful dark colour. Fresh and fruity aromas of red fruits, grenadine, raspberry. Easy to drink, nice freshness, supple tannins.

**Food match :** As an aperitif, with tapas and Mediterranean cuisine.

**Serving Temperature :** 15/18°C

