

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 J. Laurens

Le Domaine J. Laurens est spécialisé dans la production de vins effervescents. Tout comme en Champagne, le viticulteur utilise la Méthode Traditionnelle pour produire différents vins et appellations Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux et Limoux Rosé.

Au début des années 1980, un spécialiste venu de Champagne pris conscience du potentiel qu'offraient les vins effervescents de Limoux, et décida de créer la Domaine Laurens. Il apporte les connaissances techniques et la discipline qui sont essentielles ...

L'exploitation se situe dans le Languedoc Roussillon, dans le cœur de la région Cathare, près de La Digne d'Aval et La Digne d'Amont, à moins de 5 km de Limoux. Le climat de cette région subit à la fois l'influence de l'Océan Atlantique et de la Mer Méditerranée.

Le Domaine Laurens s'étend sur 25 hectares sur le terroir autour d'Autan. Le vignoble a été planté avec le plus grand soin de Mauzac et de Chenin sur des sols modérément fertiles, rocailleux, argilocalcaires, mais avec un apport en eau régulier, et de Chardonnay et de Pinot Noir sur des sols profonds et fertiles avec suffisamment d'eau.



Domaine J. Laurens - La Matte - brut nature

AOP Crémant de Limoux

Terroir : Argilo-calcaire profond.

Cépages : Chardonnay 60%, Chenin 30%, Mauzac 10%

Vinification : Méthode « traditionnelle » avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox. Le vieillissement sur lattes est de 24 mois minimum. Pas de dosage (liqueur d'expédition) au dégorgement pour ce brut nature.

Dégustation : Un crémant très délicat au nez minéral et des arômes de cédrat avec un bel équilibre en bouche.

Accords : Parfait tout au long d'un repas avec du poisson ou viandes blanches ou encore en apéritif avec des toasts de saumon ou des tartelettes aux asperges.

Service : 7/10°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 J. Laurens

Domaine J. Laurens is specialized in sparkling wine production. Like in Champagne, the wine-grower uses the "Méthode Traditionnelle" to produce different wines and appellations: Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux, and Limoux rosé.

In the early 1980s, a specialist from Champagne understood the potential of Limoux sparkling wines, and he decided to create Domaine Laurens. He brought with him the technical skills and discipline essential for the production of refreshing, light sparkling wines.

The estate is located in the Languedoc-Roussillon, in the heart of Cathar country, close to La Digne d'Aval and La Digne d'Amont, less than five kilometers away from Limoux. The climate of this region is influenced by both the Atlantic Ocean and the Mediterranean Sea.

Today, Domaine Laurens stretches over 25 hectares on the terroir around Autan. The vineyard was planted with great care: Mauzac and Chenin are located on moderately fertile, stony, clay-limestone slopes and terraces but with regular water supply, and Chardonnay and Pinot Noir are in deep, fertile soils with sufficient water.



Domaine J. Laurens - La Matte - brut nature

AOP Crémant de Limoux

Soil : Deep clay and limestone.

Grape Variety : Chardonnay 60%,
Chenin 30%, Mauzac 10%

Wine making : Traditional" method with a slow and delicate pressing of the grapes. The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks. Aging on laths for a minimum of 24 months. No dosage (expedition liqueur) at disgorgement for this brut nature.

Tasting notes : A very delicate crémant with a mineral nose and aromas of citron with a nice balance in the mouth.

Food match : Perfect throughout a meal with fish or white meat or as an aperitif with salmon toast or asparagus tartlets.

Serving Temperature : 7/10°C

