

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.

La Croix Chaptal

Le Domaine La Croix Chaptal est composé de 20 ha de vignes (dont 15,5 ha en appellation Terrasses du Larzac), 5 ha de terres à vignes et 10 ha de bois. Toute sa superficie s'étend sur les première et deuxième terrasses géologiques du plateau du Larzac, autour du hameau de Cambous dans la commune rurale de St André de Sangonis.

Les 15,5 ha des Terrasses du Larzac sont plantés en Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre, l'âge moyen des vignes est de 25 ans.

Le Domaine possède également 2 ha de Clairette du Languedoc et 1 ha d'Aramon très ancien.



La Croix Chaptal - Cuvée Charles -

Terrasses du Larzac - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Galets roulés, gravelles sur sol argilo-calcaire.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Vinification : Remontage, délestages & pigeages, 2 ans d'élevage dont 1 an en fûts ; non collé, non filtré.

Dégustation : Robe grenat soutenue aux reflets bordeaux. Le nez est présent, à la fois complexe et élégant. Des arômes d'épices, de garrigue, de fruits noirs et de fruits à l'alcool. Discrètes notes de torréfaction. Une belle attaque en bouche, elle se révèle fraîche, souple et pourtant charnue avec des tannins structurés fondus et élégants. Des notes épicées. Un équilibre sur la douceur, une belle longueur. Le vin de terroir par excellence !

Accords : A savourer avec une viande en sauce (Gardianne de taureau), du gibier (sanglier ou canard sauvage) ou un Cassoulet au confit d'oie.

Service : 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 man, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: being a professional of foreign customer relationship in controlling technical process, selection and blends with his partners.

La Croix Chaptal

The Domaine La Croix Chaptal is composed of 20 ha of vines (of which 15.5 ha are in the Terrasses du Larzac appellation), 5 ha of vineyard land and 10 ha of woodland. The entire area is located on the first and second geological terraces of the Larzac plateau, around the hamlet of Cambous in the rural commune of St André de Sangonis.

The 15.5 ha of the Terrasses du Larzac are planted with Syrah, Grenache, Carignan and Mourvèdre, the average age of the vines is 25 years.

The Domaine also has 2 ha of Clairette du Languedoc and 1 ha of very old Aramon.



La Croix Chaptal - Cuvée Charles -

Terrasses du Larzac - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Rolled pebbles, gravel on clay-limestone soil.

Grapes: Syrah, Grenache, Carignan

Wine Making : Remontage, délestages & pigeages, 2 years of ageing including 1 year in barrels; unfiltered, unfiltered.

Tasting Notes : Deep garnet colour with burgundy highlights. The nose is present, both complex and elegant. Aromas of spices, garrigue, black fruits and fruits in alcohol. Discreet notes of roasting. A beautiful attack on the palate, it is fresh, supple and yet fleshy with structured tannins that are melted and elegant. Spicy notes. A balanced sweetness and a good length. The wine of the terroir par excellence!

Food Match : To be enjoyed with meat in sauce (Gardianne de taureau), game (wild boar or wild duck) or a Cassoulet with goose confit.

Serving temperature : 18°C

