

### **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 - L'Aramon -**

### **Vin de France**

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

**Cépages :** 100 % Aramon vieilles vignes (80 ans)

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri systématique. Une semaine de macération pelliculaire à froid, fermentation alcoolique spontanée avec levures endogènes, puis fermentation malolactique spontanée. Elevage de quelques mois en cuve. Décantation naturelle.

**Dégustation :** Robe claire aux reflets cerise. Nez essentiellement sur les fruits rouges. En bouche il est frais, léger, fruité et facile à boire. Vin rouge aromatique, peu tannique et léger en alcool.

**Accords :** Il fera merveille à l'apéritif ou sur des repas simples, de la charcuterie, du poulet, des pâtes et des salades.

**Service :** Légèrement frais, 14-16°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 - L'Aramon -**

### **Vin de France**

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

**Grapes:** 100 % Aramon old vines (80 yo)

**Wine Making :** Manual harvest with systematic sorting. One week of cold skin maceration, spontaneous alcoholic fermentation with endogenous yeasts, then spontaneous malolactic fermentation. Aged for several months in vats. Natural decantation.

**Tasting Notes :** Light colour with cherry highlights. The nose is essentially of red fruits. In the mouth it is fresh, light, fruity and easy to drink.

Aromatic red wine, not very tannic and light in alcohol.

**Food Match :** It will be wonderful as an aperitif or with simple meals, cold cuts, chicken, pasta and salads.

**Serving temperature :** Slightly chilled, 14-16°C

