

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 - Le Secret de Gellone -

Terrasses du Larzac - Appellation d'Origine Protégée

Vieille d'un millénaire, notre tradition de production de vins de qualité remonte à 804. Située sur le chemin de St Jacques de Compostelle, l'abbaye de Gellone utilisait des méthodes secrètes mais très efficaces pour repérer les endroits les plus favorables à la plantation de vignes. C'est ainsi que le moine Déodat de Séverat a fondé ce qui est devenu de nos jours le Domaine la Croix Chaptal.

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

Cépages : Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Vinification : Vinification et élevage traditionnels.

Dégustation : Robe grenat profond aux reflets de velours pourpre. Nez complexe et confituré, aux notes d'épices, de garrigue et de fruits noirs. La bouche est ronde et souple, aux tanins doux et fondus. La réglisse se mêle aux épices, au poivre et aux herbes de la garrigue. Un bel équilibre sur la douceur alliant fraîcheur et complexité.

Accords : Ce vin accompagne parfaitement les viandes grillées, l'agneau rôti, les pâtes, la volaille et les fromages.

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 - Le Secret de Gellone -

Terrasses du Larzac - Appellation d'Origine Protégée

A thousand years old, our tradition of producing quality wines dates back to 804. Located on the route to Santiago de Compostela, the abbey of Gellone used secret but very effective methods to identify the most favourable locations for planting vines. This is how the monk Déodat de Séverat founded what is now the Domaine la Croix Chaptal.

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

Grapes: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Wine Making : Traditional vinification and maturation.

Tasting Notes : Deep garnet colour with purple velvet highlights. Complex and jammy nose, with notes of spices, garrigue and black fruits. The palate is round and supple, with soft and melted tannins. Liquorice mingles with spices, pepper and herbs from the garrigue. A beautiful balance of softness, freshness and complexity.

Food Match : This wine is the perfect accompaniment to grilled meats, roast lamb, pasta, poultry and cheeses.

Serving temperature : 18°C

