

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 vigneronns 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 - Les Origines : Dédot de Séverat -

Vin de France

Dédot de Séverat, un moine de l'abbaye de Gellone, créa le vignoble de Cambous au terme du renouveau de la viticulture méridionale au début du Xème siècle, c'est par le Syrah que les vigneronns languedociens réapprenant à travailler la vigne. Ce Syrah à très petit rendement s'allie harmonieusement à une touche de grenache et de Carignan pour offrir un exceptionnel vin de garde.

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

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Vinification : Cuvaison longue et élevage de 30 mois dont 12 à 24 mois en fûts ; non collé, non filtré.

Dégustation : Robe grenat concentrée. Les fruits noirs dominent un nez minéral aux notes de réglisse, de vanille et de fumé. La bouche se révèle à la fois puissante, fruitée et ronde. La texture est souple et soyeuse, avec des tannins fins. Une finale longue et aromatique.

Accords : Ce vin complexe, gras et puissant accompagnera aussi bien un lièvre au chocolat qu'une viande rouge bien saignante... à déguster aussi sur une daube de sanglier ou une Gardianne de taureau !

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 - Les Origines : Dédot de Séverat -

Vin de France

Dédot de Séverat, a monk from the abbey of Gellone, created the Cambous vineyard at the end of the revival of southern viticulture at the beginning of the 10th century. It was through Syrah that the Languedoc winegrowers relearned how to work the vines. This Syrah with a very small yield combines harmoniously with a touch of Grenache and Carignan to offer an exceptional wine for laying down.

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

Grapes: Syrah, Grenache, Carignan

Wine Making : Long vatting and maturing for 30 months, including 12 to 24 months in barrels; unfinned, unfiltered.

Tasting Notes : Concentrated garnet colour. Black fruits dominate a mineral nose with notes of liquorice, vanilla and smoke. The palate is powerful, fruity and round. The texture is supple and silky, with fine tannins. A long and aromatic finish.

Food Match : This complex, fatty and powerful wine will accompany a hare with chocolate as well as a well bled red meat... to be tasted also with a wild boar stew or a Gardianne of bull!

Serving temperature : 18°C

