

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 - Les Origines : Réserve de Witiza -

Vin de France

Witiza, moine de l'abbaye de Gellone et réformateur de l'ordre des Bénédictins, impulsa un nouvel essor de la viticulture à partir du IX^{ème} siècle. De même, au XX^{ème} siècle, le Mourvèdre participe au renouveau de la viticulture. Ce Mourvèdre à très petit rendement s'allie harmonieusement à une touche de Syrah pour offrir à ce vin une tension hors du commun.

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

Cépages : Mourvèdre, Syrah

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

Dégustation : Robe pourpre, profonde, aux notes violine. Nez mêlant avec finesse les parfums de garrigue, d'olive noire, de poivre, de truffe et de confit à des notes balsamiques et minérales. Bouche complexe et charpentée pour un vin à la fois puissant, frais et tendu, aux tanins denses et soyeux.

Accords : Ce vin complexe et élégant sera le compagnon idéal d'une bonne côte de bœuf ou d'un magret. Parfait également avec les viandes en sauce et les gibiers.

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 : Réserve de Witiza -

Vin de France

Witiza, a monk from the Gellone Abbey and reformer of the Benedictine order, gave impetus to a new boom in wine-growing from the 9th century onwards. Similarly, in the 20th century, Mourvèdre participated in the revival of winegrowing. This Mourvèdre with a very small yield combines harmoniously with a touch of Syrah to give this wine an extraordinary tension.

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

Grapes: Mourvèdre, Syrah

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

Tasting Notes : Deep purple colour with hints of violet. The nose combines with finesse the scents of garrigue, black olive, pepper, truffle and candied fruits with balsamic and mineral notes. Complex and full-bodied on the palate, this wine is powerful, fresh and taut, with dense and silky tannins.

Food Match : This complex and elegant wine will be ideal with a good rib of beef or a duck breast. Also perfect with meat in sauce and game.

Serving temperature : 18°C

