

### 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 vigneronniers 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 Sigillées -

**Coteaux du Languedoc - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Cépages :** 65% Grenache, 25% Mourvèdre

**Vinification :** Vinification traditionnelle en cuve béton. Cuvaison de 2 à 3 semaines avec remontages et pigeages. Fermentation alcoolique spontanée avec levures endogènes. Fermentation malolactique spontanée à la décuaison. Elevage de 12 mois sur lies. Décantation naturelle.

**Dégustation :** Robe brillante aux notes grenat. Nez sur le fruit marqué par les notes de fruits rouges et garrigue et une pointe d'épices (poivre blanc). Bouche gourmande et suave, à la fois fruitée et fraîche, où l'on retrouve les notes de fruits rouges et de garrigue portés par des tanins ronds et élégants. Au final un vin très élégant et long en bouche.

**Accords :** Ce beau Coteaux du Languedoc accompagnera les viandes grillées (blanches ou rouges), les volailles mais aussi un poisson sauce au vin rouge et les fromages à pâtes molles.

**Service :** 16-18°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 Sigillées -**

**Coteaux du Languedoc - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Grapes:** 65% Grenache, 25% Mourvèdre

**Wine Making :** Traditional vinification in concrete tanks. Vatting time of 2 to 3 weeks with pumping over and punching down. Spontaneous alcoholic fermentation with endogenous yeasts. Spontaneous malolactic fermentation at devatting. Aged for 12 months on lees. Natural decantation.

**Tasting Notes :** Brilliant colour with hints of garnet. Fruity nose marked by notes of red fruit and garrigue and a hint of spice (white pepper). The palate is greedy and suave, both fruity and fresh, with notes of red fruit and garrigue carried by round and elegant tannins. In the end, a very elegant wine with a long finish.

**Food Match :** This beautiful Coteaux du Languedoc will accompany grilled meats (white or red), poultry, but also fish with red wine sauce and soft cheeses.

**Serving temperature :** 16-18°C

