

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 Terrasses -

Terrasses du Larzac - Appellation d'Origine Protégée

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

Cépages : 50 % Grenache, Syrah, Carignan

Vinification : Cuvaison de 2 à 4 semaines avec remontages ou pigeages suivant les cépages. Fermentation alcoolique spontanée avec levures endogènes. Fermentation malolactique spontanée à la décuaison. Elevage de 18 mois en cuve. Décantation naturelle par les frimas de l'hiver.

Dégustation : Grenat soutenu aux reflets rouge vif & brillant. Nez complexe sur des notes fruitées et d'épices, de poivre et de cannelle. Une bouche très fraîche alliant rondeur et minéralité, avec une belle structure et des tanins souples. Des arômes de fruits rouges, d'épices & de garrigue.

Accords : La fraîcheur de ce vin accompagne à merveille aussi bien des viandes grillées que des plats végétariens cuisinés, plats de pâtes à l'italienne, volailles et fromages à pâtes molles... Mais il peut être aussi très agréable à l'apéritif.

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 Terrasses -

Terrasses du Larzac - Appellation d'Origine Protégée

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

Grapes: 50 % Grenache, Syrah, Carignan

Wine Making : Vatting time of 2 to 4 weeks with pumping over or punching down depending on the grape variety. Spontaneous alcoholic fermentation with endogenous yeasts. Spontaneous malolactic fermentation at devatting. Aged for 18 months in vats. Natural decantation during the winter.

Tasting Notes : Deep garnet with bright red highlights. Complex nose with fruity notes (red fruits, cherries...) and spices, pepper and cinnamon. A very fresh mouth combining roundness and minerality, with a beautiful structure and supple tannins. Aromas of red fruits, spices & garrigue.

Food Match : The freshness of this wine is a perfect accompaniment to grilled meats as well as cooked vegetarian dishes, Italian-style pasta dishes, poultry and soft cheeses... But it can also be very pleasant as an aperitif.

Serving temperature : 16-18°C

