

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 - Vendanges de Novembre - - Rancio Moelleux -

Clairette du Languedoc - Appellation d'Origine Contrôlée

Terroir : Galets roulés, gravelles.

Cépages : 100% Clairette Blanche botrytisée.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification en fûts de chêne. Trois ans d'élevage minimum sont requis pour prétendre à cette appellation. Mais pour cette cuvée, c'est 60 mois d'élevage en fûts, sans ouillage !

Dégustation : Robe ambrée aux reflets orangés. Nez complexe, arômes d'abricots secs, de coing, de miel, de noix, de prune ; notes subtiles de vanille et de coco. La bouche, veloutée, confirme en ajoutant des notes d'amandes et de pruneau avec une finale mentholée. Un vin très atypique et surprenant de fraîcheur et d'équilibre.

Accords : Accompagne à merveille foie gras poêlé, Roquefort, chèvre au miel, pastilla de pigeonneau aux figues, mais également tarte Tatin, crumble aux abricots ou tarte au citron meringuée, ou encore tout simplement en apéritif ou en digestif.

Service : 6-8°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 - Vendanges de Novembre - - Rancio Moelleux -

Clairette du Languedoc - Appellation d'Origine Contrôlée

Soil : Rolled pebbles, gravel.

Grapes: 100% botrytised Clairette Blanche.

Wine Making : Hand picked. Vinification in oak barrels. A minimum of three years' maturation is required to qualify for this appellation. But for this cuvée, it is 60 months of ageing in barrels, without topping up!

Tasting Notes : Amber colour with orange reflections. Complex nose with aromas of dried apricots, quince, honey, walnuts, plum; subtle notes of vanilla and coconut. The palate is velvety and confirms with notes of almonds and prunes with a mentholated finish. A very atypical wine with surprising freshness and balance.

Food Match : A perfect match for pan-fried foie gras, Roquefort cheese, goat's cheese with honey, pigeon pastilla with figs, but also tarte Tatin, apricot crumble or lemon meringue pie, or simply as an aperitif or digestive.

Serving temperature : 6-8°C

