

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.

Domaine des Crêts

Créé en 2014, le Domaine des Crêts est situé à Ozenay, à l'ouest de Tournus.

À 43 ans, Matthieu Ponson change de vie pour devenir vigneron. Poussé par un profond désir de création et de retour à la terre, cet autodidacte se tourne en premier lieu et tout naturellement vers la Bourgogne, pour fonder son premier domaine, le Domaine des Crêts.

Matthieu Ponson s'associe avec François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune, pour débiter son aventure bourguignonne. Les Lequin sont vignerons à Santenay depuis 1679 au moins. Imprégnée de la culture bourguignonne, chaque génération n'a vécu que pour la vigne et le vin.

François Lequin exploite aujourd'hui 9 hectares dans les meilleurs climats de Santenay, Chassagne-Montrachet, Pommard et Corton.



Domaine des Crêts - Mâcon Chardonnay - Climat «L'Échennault de Serre» -

AOC Mâcon Chardonnay

Terroir : Argilo calcaire.

Cépages : Chardonnay

Vinification : Vendanges à la main en cagettes de 30kg. Pressurage en grappes entières. Sans sulfites ajoutés durant le pressurage. Elevage de 14 mois dont 11 mois en fûts de chêne (10% de bois neufs).

Dégustation : Les arômes s'inscrivent dans le registre floral en rappelant le genêt, l'acacia, le chèvrefeuille. Le pamplemousse et la pêche de vigne s'ajoutent à ces sensations dans une bouche souple et tendre, relevée par une pointe agréable d'amertume en finale.

Accords : Ce vin minéral, s'accorde parfaitement avec les viandes blanches, poissons et fromages : blanquette de veau, crabe farci, cuisse de grenouille et soufflé au Comté.

Service : 10/12°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.

Domaine des Crêts

Created in 2014, Domaine des Crêts is located in Ozenay, west of Tour-nus.

At the age of 43, Matthieu Ponson changed his life to become a wine-maker. Driven by a deep desire to create and return to the land, this self-taught man turned first and foremost and quite naturally to Burgundy, to found his first estate, Domaine des Crêts.

Matthieu Ponson joined forces with François Lequin, a renowned wine-maker from the Côte de Beaune, to begin his Burgundian adventure. The Lequins have been winemakers in Santenay since at least 1679. Imbued with the Burgundian culture, each generation has lived for the vine and the wine.

Today, François Lequin manages 9 hectares in the best vineyards of Santenay, Chassagne-Montrachet, Pommard and Corton.



Domaine des Crêts **- Mâcon Chardonnay -** **Climat «L'échennault de Serre» -**

AOC Mâcon Chardonnay

Soil : Clay and limestone.

Grape variety : Chardonnay

Wine Making : Hand-picked in 30kg crates. Whole bunch pressing. No sulphites added during pressing. Aged for 14 months, including 11 months in oak barrels (10% new wood).

Tasting Notes : The aromas are floral, recalling broom, acacia and honeysuckle. Grapefruit and vine peach are added to these sensations in a supple and tender palate, enhanced by a pleasant hint of bitterness on the finish.

Food match : This mineral wine goes perfectly with white meat, fish and cheese: blanquette of veal, stuffed crab, frog legs and Comté soufflé.

Serving temperature: 10/12°C

