

### 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 vigneronns 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 Lequin Colin

Imprégnée de la culture bourguignonne, chaque génération n'a vécu que pour la vigne et le vin. Il y a quelques années déjà, René LEQUIN a épousé Josette Colin, elle-même fille d'une vieille famille vigneronne de Chassagne-Montrachet. En 1976 à Santenay, ils firent leur première récolte... le Domaine LEQUIN-COLIN naissait. En 1996, leur fils François les a rejoint. C'est lui qui, depuis 2006, préside le domaine. Attachés à l'authenticité, à la qualité et au respect de la tradition ; en 2009 le domaine a entamé une conversion en Agriculture Biologique et pour aller plus loin dans le respect du cycle végétatif de la vigne, et de l'expression des terroirs, en 2010, ils décident de suivre les principes de la biodynamie. Convaincus que la qualité du vin commence à la vigne, le domaine sélectionne des plants peu fructifères, et choisit des porte-greffes qualitatifs et appropriés à chaque type de sol.



### Domaine Lequin Colin - Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot -

**AOP Chassagne-Montrachet**

**Terroir :** Marne calcaire.

**Cépages :** Chardonnay

**Vinification :** Cueillis à la main, les raisins sont triés et pressés immédiatement. Après le pressurage, le moût est mis en fûts de chêne. Les fermentations alcooliques et malo-lactiques se font donc en fûts. Un bâtonnage hebdomadaire jusqu'à la fin de la fermentation malo-lactique remet les lies en suspension, ce qui « graisse » et « nourrit » le vin. L'élevage s'effectue sur lies pendant 12 à 16 mois selon les cuvées et/ou les millésimes.

**Dégustation :** Ce vin présente une robe légèrement dorée avec un nez intense de fleurs, de croissant, de brioche et de citron confit, évoluant vers des nuances de noisettes grillées et d'épices. Franc, ce vin allie fraîcheur et caractère.

**Accords :** S'accorde bien avec des lasagnes au pesto, osso buco de dinde, filet de cabillaud aux échalotes et à la moutarde, crustacés en béchamel.

**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 Lequin Colin*

Imbued with the Burgundian culture, each generation has lived only for the vine and the wine. A few years ago, René LEQUIN married Josette Colin, herself the daughter of an old Chassagne-Montrachet winemaking family. In 1976 in Santenay, they made their first harvest... Domaine LEQUIN-COLIN was born. In 1996, their son François joined them. Since 2006, he has been the president of the estate. Attached to authenticity, quality and respect for tradition, in 2009 the estate began a conversion to organic farming. and to go further in the respect of the vegetative cycle of the vine, and the expression of the terroirs, in 2010, they decide to follow the principles of biodynamics. Convinced that the quality of the wine begins in the vineyard, the estate selects low fruiting plants, and chooses rootstocks appropriate to each type of soil.



### *Domaine Lequin Colin* **- Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot -**

**AOP Chassagne-Montrachet**

**Soil :** Limestone marl.

**Grape variety :** Chardonnay

**Wine Making :** Hand-picked, the grapes are sorted and pressed immediately. After pressing, the must is put into oak barrels. The alcoholic and malolactic fermentations take place in barrels. Weekly stirring of the lees until the end of the malolactic fermentation puts the lees back into suspension, which "greases" and "nourishes" the wine. The wine is aged on its lees for 12 to 16 months, depending on the vintage and/or the wine.

**Tasting Notes :** This wine has a light golden colour with an intense nose of flowers, crescent, brioche and candied lemon, evolving towards nuances of grilled hazelnuts and spices. Frank, this wine combines freshness and character.

**Food match :** Goes well with lasagne with pesto, turkey osso buco, cod fillet with shallots and mustard, and shellfish in bechamell.

**Serving temperature :** 10/12°C

