

### 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 - Santenay Vieilles Vignes -

**AOP Santenay**

**Terroir :** Marne calcaire.

**Cépages :** Pinot Noir

**Vinification :** Les raisins sont cueillis à la main. Après éraflage, une macération à froid de 6 à 8 jours est pratiquée afin d'extraire des glycérols qui donneront la rondeur au vin, et des anthocyanes qui renforceront l'intensité colorante. Après 10 à 15 jrs de fermentation, nous laissons encore macérer pendant quelques jours la peau et la pulpe à température douce, de façon à assouplir les tanins. Les vins sont mis en fûts de chêne pour l'élevage.

**Dégustation :** Belle couleur rouge, La bouche est fruitée, marquée par la cerise, les petites baies, l'équilibre s'axe autour du fruit et de la souplesse.

**Accords :** S'accorde avec des mets comme: le porc, le veau, la dinde et le fromage. Il accompagne parfaitement une dinde farcie aux champignons ou une entrecôte de veau.

**Service :** 16°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 - Santenay Vieilles Vignes -

**AOP Santenay**

**Soil :** Limestone marl.

**Grape variety :** Pinot Noir

**Wine Making :** The grapes are picked by hand. After destemming, a cold maceration of 6 to 8 days is carried out in order to extract glycerols which will give the wine roundness, and anthocyanins which will reinforce the colour intensity. After 10 to 15 days of fermentation, we leave the skin and pulp to macerate for a few more days at a gentle temperature, in order to soften the tannins. The wines are put in oak barrels for ageing.

**Tasting Notes :** Beautiful red colour, the palate is fruity, marked by cherries and small berries, the balance is based on fruit and suppleness.

**Food match :** Goes well with dishes such as: pork, veal, turkey and cheese. It goes perfectly with turkey stuffed with mushrooms or veal entrecote.

**Serving temperature:** 16°C

