

### **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 Les Yeuses**

Exploitation familiale de 80 hectares, ce domaine est dans la famille Dardé depuis plus de trente ans. Situé sur la commune de Mèze, entre la garrigue méditerranéenne et l'Étang de Thau, le vignoble est situé sur un sol argilo-calcaire à tendance sablonneuse en semi coteaux. Le climat méditerranéen accompagne le raisin tout au long de l'année et la proximité de la mer ajoute un peu de fraîcheur en fin de maturation, ce qui maintient le côté fruité caractéristique des vins du littoral. Les cépages blancs sont cultivés sur les terroirs sablonneux afin d'exprimer au mieux leur typicité (Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Viognier, Muscat petits grains, Colombard). Les cépages rouges sont installés sur des terres plus argileuses pour favoriser la concentration du fruit (Syrah, Merlot, Grenache, Carignan, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Cinsault).



## **Domaine Les Yeuses - La Soure -**

**Pays d'Oc- IGP**

**Terroir :** Sablonneux

**Cépages :** Merlot, Syrah

**Vinification :** Chaque cépage est récolté séparément. Les raisins égrappés sont placés en cuve pour y subir la fermentation alcoolique. Les raisins macèrent sous contrôle des températures pendant une vingtaine de jours ; des remontages sont effectués quotidiennement insi qu'un à deux délestages. Une fois la fermentation malo-lactique terminée, les vins sont placés en barriques et élevés pendant 12 mois.

**Dégustation :** Robe intense, belle couleur rouge rubis ; nez expressif et complexe de fruits noirs mûrs, de senteurs de garrigue, de bâton de réglisse; en bouche on retrouve des arômes de fruits noirs confiturés mais aussi de caramel ; c'est un vin qui présente une belle sucrosité et conjugue puissance, élégance et finesse.

**Accords :** Idéal sur des plats élaborés, gibiers et fromages.

**Service :** 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.

## Domaine Les Yeuses

Family winery, owners of 80 hectares, this estate has been owned by the Dardé family for the last 30 years. Located in Mèze, between the Mediterranean garrigue and the Etang de Thau, the vineyard is on clay and chalk soil which tends to be sandy half way through the slopes. The Mediterranean climate accompanies the grapes throughout the year and the proximity of the sea adds some freshness at the end of maturation, which keeps the fruit characteristic and typical of wines from the coast. White grape varieties are grown on sandy soil where they best express their characteristics (Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Viognier, Muscat petits grains, Colombard). Red varieties are set on clay soil in order to get a maximum concentration of the fruit (Syrah, Merlot, Grenache, Carignan, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Cinsault).



## Domaine Les Yeuses - La Soure -

**Pays d'Oc - IGP**

**Terroir :** Sandy

**Cépages :** Merlot, Syrah

**Vinification :** Each grape is harvested separately. Grapes are put in tanks ; fermentation under controlled temperature during almost 20 days ; daily pumping -over. Once malolactic fermentation is achieved, wines aged during 12 months in oak barrels.

**Tasting Notes :** Deep robe with a nice ruby colour ; complex nose with aromas of ripe black fruit, garrigue and liquorice ; in the mouth notes of jammed black fruit but also caramel. This wine combines power and delicacy.

**Food Match :** Perfect with meat, game and cheese.

**Serving Temperature :** 18°C

