

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 - Grenache Les Fruits Mûrs -

Pays d'Oc- IGP

Terroir : Parcelle dominant l'étang de Thau avec sol argilo calcaire.

Cépages : Grenache Noir

Vinification : Les raisins sont ramassés à maturité optimale ; ils sont en premier lieu égrappés, et encuvés. La fermentation s'effectue ensuite sous températures contrôlées aux alentours de 28°C. Des remontages sont effectués quotidiennement avec 2 à 3 délestages. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est conservé sous marc pendant une vingtaine de jours. Après fermentation malo-lactique, le vin est élevé en cuve pour 90% ; le solde est élevé en barrique de deux vins pendant environ 9 mois. L'assemblage des deux se fait suite à la dégustation.

Dégustation : Robe couleur grenat intense ; nez puissant marqué par des arômes de fruits rouges bien mûrs ; en bouche on retrouve des arômes de fruits noirs mûrs, confiturés, de chocolat ; les tanins aux grains fins qui assurent une harmonie gourmande.

Accords : Il sera en accord avec des côtelettes d'agneau, un plat sucré salé, un gâteau au chocolat avec coulis de framboise.



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 - Grenache Les Fruits Mûrs -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Clay and limestone plot over the Etang de Thau

Cépages : Grenache Noir

Vinification : Grapes are harvested at an optimal maturity. Grapes are destemmed and put in tanks. Fermentation under controlled temperature at approx. 28°C, daily pumping overs. Once fermentation is achieved, wine is stored under pomace during 20 days approx. After malo-lactic fermentation, 90% of the wine is aged in tank, the remaining wine is aged in barrels during 9 months approx., then the wine is blended after tasting.

Tasting Notes : Intense garnet red robe ; strong nose with aromas of well ripe red fruit ; on the palate notes of ripe black fruit, jammed fruit, chocolate ; smooth tannins for a nice harmony.

Food Match : Perfect with lamb cutlets, sweet and sour food, chocolate cake with a raspberry coulis.

Serving Temperature : 18°C

