

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 - L'Allée d'Oliviers -

Pays d'Oc- IGP

Terroir : argilo calcaire

Cépages : Cabernet Franc, Merlot

Vinification : Egrappage, assemblage à l'encuvage, macération de 20 jours avec contrôle des températures et remontages fréquents. 30% sont élevés pendant 15 mois en fût de chêne neufs, 70% en cuve sur lie fine. Une fois l'assemblage effectué, il est élevé encore 3 mois en cuve avant mise en bouteilles.

Dégustation : L'Allée d'Oliviers est un vin flatteur avec une robe intense. Les arômes sont dominés par les fruits noirs cassis, myrtille mais aussi par des notes de pétales de rose et des notes mentholées. La bouche est pleine, ronde, harmonieuse, légèrement épicée avec des tanins veloutés. Le tout pour un vin doux et suave.

Accords : Filet de bœuf ou côte de bœuf grillée, plats de viande en sauce, 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 - L'Allée d'Oliviers -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Clay and limestone

Cépages : Cabernet Franc, Merlot

Vinification : Grapes are destemmed. The blend of grapes is achieved and they are put in tanks, 20 days maceration under controlled temperature and regular pumping-overs. 30% of the wine is aged in new oak barrels during 15 months, 70% in tank on fine lees. Once the final blend is finished, the wine is aged again during 3 months in tank before bottling.

Tasting Notes : L'Allée d'Oliviers is a charming wine with a deep robe. Aromas are mainly black fruit, blackcurrant, blueberry but also rose petal and minty notes. Round and full wine in the mouth, slightly spicy and with smooth tannins.

Food Match : Beef fillet, prime rib of beef, meat in a sauce, cheese.

Serving Temperature : 18°C

