

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 vigneronniers 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, Viogner, 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 - Rosé muscaté -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Argilo calcaire

Cépages : Muscat de Hambourg

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourage par le froid. La fermentation s'effectue sous température contrôlée aux environs de 15°C. Le vin est mis en bouteille après un élevage en cuve de 6 mois.

Dégustation : La sensation de raisin dans la bouche est très nette ; ce rosé est un véritable florilège de fruits frais, de fruits exotiques, bouche la sensation de muscat est très présente et se poursuit sur une note de réglisse en finale.

Accords : Apéritif, plateaux de coquillages, fruits de mers cuisinés, plats exotiques, marocains, sucrés-salés.

Service : 8°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, Saunon, Vermentino, Viogner, 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 - Rosé muscaté -

Pays d'Oc - IGP

Terroir : Clay and Limestone

Cépages : Muscat de Hambourg

Vinification : Skin maceration and pneumatic pressing; cold settling; fermentation under controlled temperature at 15°C. 6 months ageing in tank before bottling.

Tasting Notes : In the mouth the aromas of grape are strong with notes of small fruit, exotic fruit, litchi... and muscat; a note of liquorice is present in finish.

Food Match : Apéritif, shellfish cooked or not, exotic food, Moroccan food, sweet and sour food.

Serving Temperature : 8°C

