

### 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 - Sauvignon -

**Pays d'Oc - IGP**

**Terroir :** Sabloneux

**Cépages :** Sauvignon blanc

**Vinification :** Les raisins sont vendangés à belle maturité afin d'obtenir la typicité des arômes de Sauvignon. Après un pressurage pneumatique et un débourage, la fermentation se déroule sous température contrôlée aux environs 15°C. Enfin, le vin est élevé en cuve pendant 6 mois et préparé à la mise en bouteille.

**Dégustation :** La robe est pâle avec des reflets verts. Le nez est élégant, frais et mentholé avec des notes de fleurs de genêts et de buis. L'attaque en bouche est franche avec des arômes persistants. Il rappelle les fruits à chair blanche comme la pêche de vigne.

**Accords :** Plateau de coquillages, poissons grillés, sushi.

**Service :** 10°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 - Sauvignon -

**Pays d'Oc - IGP**

**Terroir :** Sandy Soil

**Cépages :** Sauvignon blanc

**Vinification :** Grapes are harvested at a high maturity in order to maintain the typical Chardonnay aromas. After pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under a controlled temperature at 15°C. The wine is then aged in tanks during 6 month and prepared for bottling.

**Tasting Notes :** Pale robe with green tints; elegant, fresh and minty nose with notes of broom flowers and box tree flowers. Fresh and long wine in the mouth with notes of white flesh fruit, such as peach.

**Food Match :** Shellfish, grilled fish and sushi.

**Serving Temperature :** 10°C

