

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, 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 - St Félix - rouge

Pays d'Hérault - IGP

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Carignan

Vinification : Les raisins sont totalement égrappés et encuvés séparément. Les remontages se font régulièrement avec maintien des températures aux environs de 28°C. La macération est relativement courte : une fois la fermentation alcoolique terminée, le jus est écoulé afin de ne pas extraire trop de tanins. Les différents cépages sont alors assemblés.

Dégustation : Robe d'une belle couleur rouge rubis ; nez de fruits rouges frais, cerises, mûres ; la bouche est très équilibrée, ronde et les tanins sont soyeux.

Accords : Excellent sur une viande rouge ou la volaille.

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, 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 - St Félix - red

Pays d'Hérault - IGP

Terroir : Clay and limestone

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Carignan

Vinification : Grapes are totally destemmed and put in tanks separately ; pumping-overs are regularly done and temperatures are kept at approx. 28° C. Maceration is relatively short, once it is finished, running off of the juice in order to keep smooth tannins. The different grapes are then blended.

Tasting Notes : Nice ruby red robe ; fruity nose of cherry, blackberry ; well balanced wine in the mouth with smooth tannins.

Food Match : Perfect partner for beef or chicken.

Serving Temperature : 18°C

