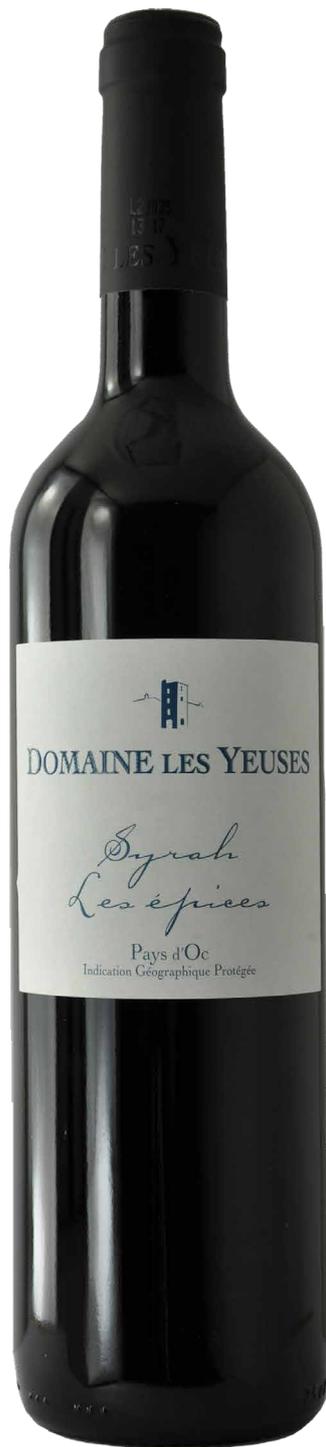


Les Vins Alexander Krossa

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'Etang 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, Colombar). 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 - Syrah les Epices -

AOP

Terroir : Argilo calcaire

Cépages : Syrah Sélection parcellaire

Vinification : Pour 60% : Egrappage, macération de 20 jours avec contrôle des températures et des remontages fréquents, soutirage rapide des lies grossières puis élevage sur lies fines. Pour 40% : Vendanges manuelles, macération en grappes entières (macération carbonique), cuvaison de 15 jours, pressurage pneumatique, soutirage des lies grossières. Le vin est élevé 9 mois en fût de chêne puis assemblé.

Dégustation : Une belle robe rouge grenat profond avec des reflets violets. La bouche est pleine, ronde, harmonieuse, légèrement épicée avec des tanins poudrés, veloutés. Les arômes sont dominés par les fruits noirs mûrs, cerise et mûre, mais aussi réglisse douce et caramel. Le tout pour un vin doux et suave.

Accords : Filet de bœuf ou côte de bœuf grillée, chili con carne, navarin d'agneau, fromages.

Service : 18°C





2017



2018



2019



2019



2019

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 - Syrah les Epices -

AOP

Terroir : Clay and Limestone

Cépages : Syrah Sélection parcellaire

Vinification : For 60%, destemming, maceration for 20 days at controlled temperature and frequent pumping over, quick racking of the lees then ageing on the remaining fine lees. For 45%, manual harvest, maceration of the entire grape (carbonic maceration) in tanks for 15 days, pneumatic pressing, racking of the major lees. The wine is aged 9 months in oak barrels and then blended.

Tasting Notes : Dark garnet color with purple hints. On the palate the wine is round and harmonious, with some spices, red and black ripe fruit and smooth tannins. Notes of ripe black fruits, cherries and blackberries with hints of sweet liquorice and toffee. A velvety wine.

Food Match : Beef tenderloin or grilled steak, French lamb stew, chili con carne, cheese.

Serving Temperature : 18°C

