

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 Morin Langaran

Dominant le Bassin de Thau et longeant la Via Domitia, le Domaine Morin Langaran existe depuis 1330 ; à cette époque il était la propriété d'un ordre religieux, l'ordre du Saint Esprit. Pendant les guerres de religion, les moines abandonnèrent leurs biens et plusieurs familles en assurèrent successivement l'entretien ; mais c'est François Engarran qui lui donna son nom en 1595 en l'acquérant. Le domaine resta dans la famille Engarran jusqu'en 1652. A la fin du Premier Empire, la notoriété du Picpoul se fait grandissante, la vie et la vigne reprennent leur essor. En 1896 et 1897, la famille Despetis représentait le domaine de Langaran pour le Picpoul et la Clairette. L'histoire dit que l'impératrice Eugénie fut tentée d'acheter cette propriété comme résidence secondaire. C'est en 1966 que la famille Morin devient propriétaire du domaine. Albert, le père, transmet son savoir-faire à ses enfants, qui apportent un dynamisme nouveau, afin d'exprimer le terroir fabuleux du domaine au travers de vins d'une grande finesse et d'une belle minéralité.



Domaine Morin Langaran - Chardonnay -

IGP Pays d'Oc

Terroir : Argilo Calcaire

Cépages : Piquepoul

Vinification : La vendange s'effectue de nuit afin de préserver les arômes et la fraîcheur ; les raisins sont pressés immédiatement ; le jus est placé à très basse température pour débouillage. Une fois la fermentation terminée, un élevage est effectué sur lies fines avec des bâtonnages réguliers afin d'apporter du gras et de l'ampleur à la bouche.

Dégustation : Vin d'un jaune brillant; nez de pêche blanche, de fleurs blanches, type acacia; la bouche est ronde, beurrée, mais reste tout de même sur la fraîcheur et la minéralité.

Accords : Vin très agréable à boire en apéritif, et s'accord parfaitement avec des poissons grillés ou en sauce blanche, les viandes blanches en sauce, les salades de la mer.

Service : 8/10°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 Morin Langaran

Located over the Bassin of Thau and all along the Via Domitia, the vineyard was created in 1330. It was the property of a religious order: the Holy-Spirit order. During the religious wars, monks abandoned their properties. Several families took care of the vineyard but its name was given by François Engarran in 1595 when he became the owner. By the end of religious wars, the monks wanted to get the property back. Then, started a long justice battle between Pierre Engarran and the Holy-Spirit order.

In 1611, Pierre Engarran was declared official owner of the vineyard by the Parliament of Toulouse. The vineyard then remained in the Engarran family until 1652. At the beginning of the 19th century, Picpoul started to be well known, vines started growing again. In 1896 and 1897, the Despetis family represented the Langaran vineyard for Picpoul and Clairette.

In 1966, the Morin family became the vineyard's owner. Albert, the father, passed on his know-how to his children, who brought a new dynamism to express the fabulous terroir of the estate through wines of great finesse and minerality.



Domaine Morin Langaran - Chardonnay -

IGP Pays d'Oc

Soil: Clay and Limestone

Grape Variety : Piquepoul

Wine making: Harvest takes place at night in order to protect aromas and freshness; grapes are immediately pressed; then cold settling of the juice at very low temperature. Once fermentation is finished, the wine is aged on fine lees with regular stirring of the lees in order to bring richness and roundness.

Wine tasting: Bright yellow wine; aromas of peach, acacia flower; round and with butter notes in the mouth but keeping a mineral and fresh finish.

Food match: Perfect alone for an aperitif, it will also be the ideal partner of grilled fish or fish in a sauce, veal or chicken in a sauce, sea salads.

Service : 8/10°C

