

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 vignerons 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 Roque Sestière

Le domaine viticole Roque Sestière, situé au coeur des Corbières, est une entreprise familiale dirigée par la famille FONTANILLE, de vrais amoureux du Languedoc Roussillon et passionnés de vins. Ce domaine réputé, fut le premier à commercialiser du Corbières Blanc en bouteilles. Avec ses 15 hectares de vignes, le domaine propose une large gamme de vins blancs, qui lui valent encore aujourd'hui une belle renommée. En effet 70 % de la surface est plantée en cépages blanc : Macabeu, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc et Vermentino. Les autres 30 % sont en cépages rouges avec une dominante en Syrah et le reste en Carignan, ce qui permet de donner à notre rouge un bel équilibre. Nos deux plus vieilles vignes (du Carignan planté en 1966 et du grenache blanc en 1968), dont nous prenons grand soin (vendanges manuelles), fournissent encore une belle qualité de raisins. Tous nos vins sont en AOC CORBIÈRES, avec une production annuelle de 75 000 bouteilles.



Domaine Roque Sestière - Gouttes d'Or -

AOP Corbières

Terroir : Schistes, calcaires et grès.

Cépages : Roussanne (50%), Grenache Blanc (50%)

Vinification : Pressurage direct, débouillage à froid, maîtrise des températures, fermentation en barriques neuves, bâtonnage et élevage de 7 à 8 mois.

Dégustation : Notes mentholées, arômes de miel ou d'abricot.

Accords : Bien frais à l'apéritif, ce vin vous éblouira sur un foie gras poêlé, sur des truffes, sur des volailles rôties et des fromages comme le roquefort. Les arômes de miel ou d'abricot se marient également avec la cuisine sucré-salée ou aigre-douce.

Service : 10/12°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, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: professionalize the relationship with foreign clients mastering the technical processes, selection and blending with his partners.

Domaine Roque Sestière

The Roque Sestière wine estate, located in the heart of the Corbières, is a family business run by the FONTANILLE family, true lovers of Languedoc Roussillon and passionate about wine. This renowned estate was the first to market white Corbières in bottles. With its 15 hectares of vines, the estate offers a wide range of white wines, which are still renowned today. Indeed, 70% of the surface is planted with white grape varieties: Macabeu, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc and Vermentino. The other 30% is planted with red grape varieties, with Syrah predominating and the rest with Carignan, which gives our reds a nice balance. Our two oldest vines (Carignan planted in 1966 and white Grenache in 1968), which we take great care of (manual harvest), still provide a good quality of grapes. All our wines are AOC CORBIÈRES, with an annual production of 75,000 bottles per year.



Domaine Roque Sestière - Gouttes d'Or -

AOP Corbières

Soil : Shale, limestone and sandstone.

Grape Variety : Roussanne (50%), Grenache Blanc (50%)

Wine making : Direct pressing, cold settling, temperature control, fermentation in new barrels, stirring of the lees and ageing for 7 to 8 months.

Tasting notes : Mentholated notes, honey or apricot aromas.

Food match : Chilled as an aperitif, this wine will dazzle you with pan-fried foie gras, truffles, roast poultry and cheeses such as Roquefort. The honey and apricot aromas also go well with sweet and sour cuisine.

Serving Temperature : 10/12°C

