

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 Saint-Antoine

Le Domaine Saint Antoine est situé au cœur du Haut Minervois, une région propice, par son climat modéré, à l'élaboration des plus grands vins du Sud de la France. Il appartient depuis 2011 à Petra et Christoph Lehmann, un couple de Berlin passionné de vin et d'art de vivre du sud de la France. Leur objectif : traduire dans des vins de belle facture, à des prix abordables, tout ce qui leur plaît dans ce Sud qu'ils ont adopté. Le domaine compte 23 hectares de vignes avec majoritairement de la Syrah, du Grenache et du Carignan, cépages traditionnels de la région. Cet encépagement est complété par du Merlot, du Cabernet Sauvignon, du Sauvignon Blanc et du Viognier. Les interventions dans les vignes et dans la cave sont manuelles, comme les pigeages, afin de respecter au maximum le terroir et le raisin.



Domaine Saint Antoine - Origine -

Coteaux de Peyriac - Indication Géographique Protégée

Terroir : Argile de l'étang de Marseille.

Cépages : 100% Carignan (vignes de 40 à 60 ans)

Vinification : Vendange manuelle à maturité optimale. Vinification traditionnelle à température contrôlée. Elevage en cuve.

Dégustation : La robe est d'une couleur rouge pourpre brillante aux reflets violets. Le nez est intense sur des notes de fruits noirs mûrs, cerise, mûre, myrtille. En bouche, c'est un vin gourmand et riche sur des fruits noirs confiturés, du poivre et des feuilles d'eucalyptus. Finale très souple et belle sucrosité.

Accords : A déguster sur des grillades de viandes et de légumes, la cuisine méditerranéenne ou des fromages.

Service : 16/18°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 Saint-Antoine

Domaine St. Antoine lies in the heart of the upper Minervois, a region favored by a moderate climate, extraordinarily adapted to make some of the finest wines in Southern France. The winery was re-launched in 2011 when it was bought by Christoph and Petra Lehmann, a couple from Berlin passionate about both wine and southern France. They aim to produce high quality wines at affordable prices, conveying the unique spirit of "Sud de France" in the wine glass. The estate has 23ha of vineyards with an emphasis on the traditional grape varieties Syrah, Grenache and Carignan, which cover 75% of their land. This assortment is completed by Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc and Viognier. The old days, most vineyard work is done by hand, especially the harvest, allowing grapes to be carefully selected during picking. Cellar technology has evolved while still doing as much as possible by hand, like punch downs. Work is done with the highest respect for the vines, grapes and nature.



Domaine Saint Antoine - Origine -

Coteaux de Peyriac - Indication Géographique Protégée

Soil : Clay near the Marseillette lagoon.

Grape Variety : 100% Carignan (40-60 year old vines)

Wine Making : Harvest by hand at optimal maturity. Traditional vinification with temperature control. Aging in vats.

Tasting Notes : Brilliant red-purple color with violet rim. Intense nose of dark, ripe fruit, cherry, blackberry, blueberry. Consistent on the palate, rich with sweet notes of blueberry and blackberry jam, with hints of black pepper and eucalyptus leaf. Very soft tannins smoothing into a long finish.

Food Match : Grilled meat and vegetables, Mediterranean cuisine, cheeses.

Serving Temperature : 16/18°C

