

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 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 - Séduction -

Minervois - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : 80% Carignan, 20% Grenache

Vinification : Vendange manuelle à maturité optimale. La vinification est traditionnelle à température contrôlée. Une partie du Carignan est élevé en barrique.

Dégustation : La robe est d'une couleur rouge pourpre brillante. Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et noirs mûrs, de réglisse et d'épices douces (cumin). En bouche, c'est un vin gourmand et riche sur des fruits noirs confiturés.

Accords : A déguster avec un cassoulet de Castelnaudary, jarret de veau des Pyrénées à la carne de Pérols et à l'orge perlé, ou encore une fricassée de porc de Limoux.

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. In 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 - Séduction -

Minervois - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grape Variety : 80% Carignan, 20% Grenache

Wine Making : Hand-picked at optimum maturity. The vinification is traditional and temperature controlled. Part of the Carignan is aged in barrels.

Tasting Notes : The colour is a brilliant purple-red. The nose is intense with notes of ripe red and black fruits, liquorice and sweet spices (cumin). On the palate, it is a rich and greedy wine with jammy black fruits.

Food Match : To be enjoyed with a cassoulet from Castelnaudary, veal shank from the Pyrenees with carne from Pérols and pearl barley, or a pork fricassée from Limoux.

Serving Temperature : 16/18°C

