

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.

Domaines Valadier

L'aventure des Vignobles Valadier commence en 1986 quand, à 22 ans, Pascal Valadier décide de s'installer avec sa famille dans la partie méridionale du Vignoble de la Vallée du Rhône en exploitant en fermage 6 hectares de vigne. 26 ans plus tard, à force de travail, d'investissement et de volonté, Pascal exploite une centaine d'hectares sur différentes appellations : Châteauneuf du Pape, Cairanne, Plan de Dieu,... En bon vigneron, Pascal Valadier s'emploie dans un premier temps à produire le meilleur raisin possible pour la Cave Coopérative de Cairanne dont il est le Président pendant plus de 10 ans. Mais c'est aux vendanges 2010 qu'il prend définitivement un tournant en vinifiant lui mêmes ses vins et en les mettant en bouteilles. Aujourd'hui il est à la tête de trois domaines dont le Domaine Valand ce domaine de 22 hectares est certifié Agriculture Biologique depuis 2010 ; le vignoble est situé sur le terroir de l'appellation Plan de Dieu. Les Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan en rouge côtoient les Viognier, Roussanne, Marsanne en blanc.



Domaine Le Renard - Côtes du Rhône -

Côtes du Rhône - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argile et calcaire recouvert de cailloux. Les vignes sont à 110m d'altitude sous le mistral.

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Carignan

Vinification : Après égrappage, les raisins sont encuvés séparément et vinifiés de façon traditionnelle. Pendant cette étape des délestages sont effectués. Les températures sont maintenues aux environs de 28°C.

Dégustation : Belle couleur rouge grenat, brillante et limpide. Le nez est sur des notes de fruits noirs et d'épices, réglisse, girofle. La bouche est souple, ronde, les tanins sont très fins ; c'est un vin qui présente une belle fraîcheur.

Accords : Grillade, charcuterie, lapin à la moutarde, poulet basquaise, pizza.

Service : 16/17°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.

Domaines Valadier

In 1986, Pascal Valadier, 22, decided to live with his family in the Southern hills of the Rhône Valley with 6 hectares of tenant farming. 26 years later, after hard work, passion and willpower, Pascal is now the owner of more than a hundred hectares on several appellations such as Châteauneuf du Pape, Cairanne, Plan de Dieu... At the beginning, Pascal collaborated with the Cave Cooperative in Cairanne but in 2010 he decided to vinify his grapes himself. He now manages 3 vineyards:- Domaine Valand: 22 ha, organic since 2010. The vineyard is in AOP Plan de Dieu. Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan grow alongside Vioginer, Roussanne and Marsanne.- Domaine Le Renard: 65 ha in sustainable agriculture since 2000. The vineyards are in the villages of Cairanne, Travaillan, Camaret, and Sainte Cécile Les Vignes. Grenache, Syrah, Carignan and Mourvèdre go into these wines.- Domaine Soleyrate: 15 ha, part of them in Châteauneuf du Pape, and another larger part in Sérignan. The estate has belonged to Pascal Valadier since 2011 and is labelled organic agriculture. With these three vineyards, Pascal offers generous and elegant wines while protecting the environment.



Domaine Le Renard - Côtes du Rhône -

Côtes du Rhône - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone covered with pebbles. The vines are at 110m altitude under the Mistral wind.

Grape Variety : Grenache Noir, Syrah, Carignan

Wine Making : After destemming, grapes are vinified traditionally and separately by varietal. Rack and return with temperature control at 28°C.

Tasting Notes : Garnet red, clear and brilliant. Dark fruit and spices on the nose with hints of liquorice and clove. Supple, full and well-incorporated tannins on the palate with a lovely freshness.

Food Match : Barbecues, dried and cured meats, rabbit, chicken, pizza.

Serving Temperature : 16/17°C

