

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 Soleyrade - Soleyrade - rosé

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

Vinification : Les vendanges sont effectuées très tôt le matin afin de préserver les arômes ; les raisins sont soigneusement triés, pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique ; pressurage très doux afin de limiter l'extraction de tanins et de notes végétales. Le jus est placé en débouillage à très basse température. La fermentation s'effectue sous température contrôlée entre 16 et 17°C environ. Une fois la fermentation terminée, un élevage est effectué pendant 2 mois sur lies fines avec des batonnages réguliers afin d'augmenter le gras en bouche. Fermentation malo-lactique bloquée.

Dégustation : Robe brillante à reflets violines. Ensemble aromatique marqué au nez par des nuances de roses et de fraises fraîches évoluant à l'agitation sur des notes de pamplemousse. La bouche est fraîche et ronde, sur des notes de petits fruits rouges.

Accords : Grillades, charcuterie, filets de rougets en papillote, tomates à la provençale, pissaladière.

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 Soleyrate - Soleyrate - rosé

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

Wine Making : Harvest early in the morning to preserve aromas and flavors. Grapes are carefully sorted and put into a pneumatic press. Very gentle pressing to limit extraction of tannins and vegetal notes. Settling at low temperature followed by fermentation at 16-17° C with temperature control. Aging on the lees for 2 months with regular stirrings to provide richness in the mouth. Malolactic fermentation is prevented.

Tasting Notes : Brilliant color with violet rim. Fresh strawberry and hints of rose on the nose with grapefruit notes as well. Fresh and round on the palate with ample red berry and fruit.

Food Match : Barbecues, dried and cured meats, fish en papillote, Provençal tomatoes, anchovy focaccia and pizzas.

Serving Temperature : 16/17°C

