

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.

Seigneurie de Peyrat

Aux abords de Pézenas, ville d'Art et de Culture du Sud de la France, à quelques encablures de la Mer Méditerranée, la Seigneurie de Peyrat est un grand domaine familial composé d'un château, d'un parc clos, de jardins potagers, d'oliviers, de bois et de garrigues sauvages, mais surtout d'un vaste vignoble. Parmi la foule des grandes maisons et domaines de cette région, peu rivalisent avec le charme de la Seigneurie de Peyrat.

Ce domaine, autrefois appelé Métairie de Montplaisir, fut probablement une villa à l'époque Gallo-romaine. La Famille Peyrat y arrive en 1645. En 1660, tour à tour, le Roi Louis XIV et le cardinal Mazarin y séjournent. Pendant plusieurs siècles, la Seigneurie passe aux mains de familles puissantes qui la font prospérer. C'est en 1980 que Luc Viennet et son épouse Béatrice entreprennent la restructuration complète du vignoble. Aujourd'hui, Cécile Viennet et son mari Miguel Espada, la 5ème génération, gèrent la propriété et poursuivent les travaux de restauration.

Au cœur de ce terroir exceptionnel, ils perpétuent un art de vivre raffiné et proche de la nature, combinant tradition, passion et innovation. De multiples cépages s'épanouissent sur ce terroir de sols villafranchiens et de terres volcaniques, certains « classiques » tels que Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier, Roussanne et d'autres plus originaux comme Pinot noir, Colombard, Vermentino, Sangiovese. La philosophie du domaine : cultiver les vignes de façon simple et traditionnelle, en respectant les sols, les animaux et le climat méditerranéen.



Seigneurie de Peyrat - Grande Réserve -

IPG Côtes de Thongue

Terroir : Argilo calcaire et graves.

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Vinification : Vendanges à maturité optimale, égrappage, et vinification séparée avec contrôle de la température par cépage. Macération de 20 jours avec remontage et délestage afin d'obtenir l'équilibre idéal entre le fruit et le tanin. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pour apporter de la rondeur.

Dégustation : Couleur rouge rubis. Nez de fruits rouges mûrs et confiturés et de mûres. Généreux en bouche. Intense et bien équilibré avec une bonne structure. Une longue finale d'épices.

Accords : Viande grillée, agneau, légumes sautés, fromage devant la cheminée.

Service : 17/18°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.

Seigneurie de Peyrat

Near Pézenas, City of Art and Culture in Southern France, a stone's throw from the Mediterranean, Seigneurie de Peyrat is a large, family estate composed of château, park enclosed by a stone wall, vegetable gardens, olive trees, woods and most importantly a vast vineyard. Of the many great villas and wine estates of the region, few match Seigneurie de Peyrat's charm.

This estate, formerly called Métairie de Montplaisir, was likely a Gallo-Roman villa. The Peyrat family arrived in 1645. In 1660, King Louis XIV and Cardinal Mazarin holidayed there. For several centuries, the estate belonged to various families who made it prosper. In 1980 a complete overhaul of the vineyard began and continues today with the 5th generation: Cécile Viennet and her husband Miguel Espada.

In the heart of this exceptional terroir, they perpetuate a refined art de vivre close to nature, combining tradition, passion and innovation. Multiple grape varieties flourish on this terroir of villafranchian and volcanic soil: Classics such as Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier and Roussanne and other, more original ones like Pinot noir, Colombard, Vermentino, and Sangiovese. The estate's philosophy: cultivate vines traditionally while respecting the soil, animals and Mediterranean climate.



Seigneurie de Peyrat - Grande Réserve -

IGP Côtes de Thongue

Soil : Clay and limestone with gravels.

Grape variety : Grenache Noir, Syrah

Wine Making : Harvest at optimal maturity, destemming, and separate vinification with temperature control by varietal. Maceration for 20 days with pump over and rack and return in order to obtain the ideal balance between fruit and tannin. The wine is then aged in oak barrels to bring roundness.

Tasting Notes : Ruby red color. Ripe, jammy red fruit and blackberry on the nose. Consistent on the palate. Intense and well-balanced with good structure. A long finish of spices.

Food match : Grilled meat, lamb, sautéed vegetables, cheese in front of the fireplace.

Service : 17/18°C

