

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 vigneronnes 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.

Les Caves du Commandeur

Créées en 1913 à Montfort-sur-Argens, joli village dominé par le seul château templier du Var, les Caves du Commandeur sont situées sur un des plus beaux terroirs de la mythique Provence verte entre la côte méditerranéenne et les Gorges du Verdon. Le vignoble s'étend sur deux appellations, les Côtes de Provence en Appellation d'Origine Protégée et l'Indication Géographique Protégée Var. Les principaux cépages cultivés sont la Syrah, le Grenache et le Cabernet Sauvignon pour les vins rouges, la Syrah, le Grenache et le Cinsault pour les vins rosés, le Rolle (ou Vermentino) pour les vins blancs. Le vignoble bénéficie d'un climat exceptionnellement ensoleillé où souffle régulièrement le Mistral. Ce terroir très particulier ainsi qu'une conduite dans le respect de la nature, la plupart des parcelles sont conduites en agriculture raisonnée, permettent d'obtenir des vins d'une grande finesse et d'une élégance incroyable.



Les Caves du Commandeur - Divitis -

Côtes de Provence - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : 80% Cinsault, 20% Grenache Noir

Vinification : Les vendanges sont effectuées à la machine ; les raisins subissent une fermentation pré-fermentaire à froid et un pressurage direct ; La fermentation s'effectue, cépage par cépage, entre 16 et 17°C. L'élevage sur lies fines est réalisé en cuve pendant quelques mois avant assemblage et mise en bouteilles.

Dégustation : Robe aux reflets rose pale, ce vin exhale des arômes intenses et complexes de fleurs blanches et d'agrumes, tel que le pamplemousse rose. Il offre un parfait équilibre entre rondeur et fraîcheur, souligné par la persistance des notes de citron et de pamplemousse rose.

Accords : À déguster tout au long d'apéritifs et de barbecues entre amis... plancha de légumes, poissons grillés, dorades, rougets...

Service : 8/10°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.

Les Caves du Commandeur

Founded in 1913 in Montfort-sur-Argens, a beautiful village with the only Templar château in the Var region, Caves du Commandeur is situated on one of the best terroirs of mythical Provence between the Mediterranean Sea and the Gorges du Verdon canyon. The vineyard is spread over the Côtes de Provence AOP and the Var IGP. The main grape varieties are Syrah, Grenache and Cabernet Sauvignon for red wines; Syrah, Grenache and Cinsault for rosés; and Vermentino (Rolle) for white wines. The land enjoys a sunny Mediterranean climate with regular Mistral winds from the north. This special terroir coupled with sustainable agriculture practiced on nearly all of the parcels results in very fine wines with an incredible elegance.



Les Caves du Commandeur - Divitis -

Côtes de Provence - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grapes: 80% Cinsault, 20% Grenache Noir

Wine Making : Mechanical harvest with direct press. Fermentation, separated by grape varietal, begins around 16-17°C. Once the alcoholic fermentation is complete, the wine is aged on its lees in vats for several months before blending and bottling.

Tasting Notes : A pale rose color, this very aromatic wine has a lovely white flower and citrus nose with notes of ruby grapefruit. It features a perfect balance between acidity and roundness, highlighted by the long finish of lemon and ruby grapefruit.

Food Match : Perfect for apéritif and barbecues with friends and grilled vegetables and fish.

Serving temperature : 8/10°C

