

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 vigneronns 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 - Secrète -

Côtes de Provence Blanc - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : 100% Rolle

Vinification : Les vendanges sont effectuées à la machine ; les jus subissent une stabulation à froid pendant 15 jours à 10°C. La fermentation s'effectue entre 14 et 16 °C. Une fois la fermentation alcoolique terminée, 10% seulement est élevé en fûts de chêne et assemblé ensuite au vin blanc conservé en cuve.

Dégustation : Habillé d'une lumineuse teinte or pâle à reflets verts, ce vin exprime un complexe mélange d'arômes de fruits exotiques, de fleurs d'acacias, de miel. La bouche surprend par sa rondeur, sa maturité et sa richesse.

Accords : À déguster tout au long d'apéritifs, sur des poissons grillés, tels que dorade, bar, mais aussi sur des poissons en sauce et des fromages tels que Comté, Cantal, Beaufort et des chèvres.

Service : 8 à 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 - Secrète -

Côtes de Provence Blanc - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Clay limestone

Grape Variety : 100% Rolle (Vermentino)

Wine Making : Mechanical harvest with cold skin-contact maceration at 10°C for 15 days. Fermentation begins around 14-16°C. Once the alcoholic fermentation is complete, 10% of the wine is aged in oak barrels before being blended into the remaining wine aged in vats.

Tasting Notes : A pale golden color with subtle green reflections, this wine has a lovely and complex nose of exotic fruit, litchi and floral notes. The palate is smooth and rich and well-balanced.

Food Match : Perfect for apéritif with hors d'oeuvres, with grilled fish or fish with sauces, or to accompany cheeses such as Comté, Gruyère, Cantal or goat cheese.

Serving Temperature : 8 à 10°C

