

### 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 vigneronniers 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 - rouge**

**Côtes de Provence - Appellation d'Origine Protégée**

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépages :** 60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

**Vinification :** Macération préfermentaire à froid pendant 10 jours. Fermentation alcoolique entre 28 et 30°C. Macération postfermentaire en cuve béton pendant 15 jours.

**Dégustation :** D'une robe d'un rubis profond, ce vin nous offre une superbe palette d'arômes : cassis, bâton de réglisse et quelques notes florales. Élégamment structuré par des tanins fins, il dévoile une longue finale aromatique sur la réglisse et le cacao.

**Accords :** Un accord très réussi sur une côte de boeuf grillée, des légumes grillés à la plancha, salade de magret de canard aux figues, ou encore une tarte aux myrtilles.

**Service :** 16 à 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.

### 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 - rouge*

**Côtes de Provence - Appellation d'Origine Protégée**

**Soil :** Clay limestone

**Grape Variety :** 60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

**Wine Making :** Cold pre-fermentation maceration for 10 days. Alcoholic fermentation between 28 and 30°C. Post-fermentation maceration in concrete tanks for 15 days.

**Tasting Notes :** With its deep ruby colour, this wine offers a superb range of aromas: blackcurrant, liquorice and some floral notes. Elegantly structured by fine tannins, it reveals a long aromatic finish of liquorice and cocoa.

**Food Match :** A very successful pairing with grilled prime rib, grilled vegetables a la plancha, duck breast salad with figs, or a blueberry tart.

**Serving Temperature :** 16 à 18°C

