

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 L'essentielle - rosé

Var - Indication Géographique Protégée

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : 100% Syrah

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

Dégustation : D'une robe couleur pétale de rose, ce vin offre un nez de petits fruits rouges nuancés de bonbons acidulés. La bouche est équilibrée conjuguant fraîcheur et onctuosité, tout en révélant des notes de fleurs, de fraise et d'épices douces.

Accords : À déguster tout au long d'apéritifs et de barbecues entre amis...sur des tapas, des grillades, des salades de pâtes...

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 L'essentielle - rosé

Var - Indication Géographique Protégée

Soil : Clay and limestone.

Grapes: 100% Syrah

Wine Making : The grapes are harvested by machine and undergo direct pressing and cold storage. Fermentation takes place between 16 and 17°C. The wine is matured on its fine lees in vats for several months before blending and bottling.

Tasting Notes : With its rose petal colour, this wine offers a nose of small red fruits with hints of acidulous sweets. The palate is well balanced, combining freshness and smoothness, while revealing notes of flowers, strawberries and sweet spices.

Food Match : To be enjoyed during aperitifs and barbecues with friends... on tapas, grills, pasta salads...

Serving temperature : 8/10°C

