

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.

Château La Condamine

Exploitation familiale de 50 hectares, ce domaine est dans la famille Baronet depuis plus de trois générations.

Situé sur la commune de Camplong d'Aude, au pied de la Montagne d'Alaric, dans la zone d'appellation Corbières, le domaine compte parmi les plus vieilles vignes de Carignan de la région (certaines ont en effet près de 100 ans).

Essentiellement dédié aux vins rouges, le Château La Condamine élabore des produits à forte identité et généreux comme l'est le vigneron propriétaire de ce domaine. La puissance maîtrisée et la finesse en sont les principales caractéristiques.



Château La Condamine Cuvée Marie

CORBIÈRES
Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : **100% CARIGNAN**

Vinification :

Le Carignan est vendangé à la main à très belle maturité ; les raisins sont encuvés entiers et vinifiés en macération carbonique. Une fois la fermentation alcoolique achevée, le vin est laissé sous marc environ 25 jours. L'élevage s'effectue en cuve béton pendant près de 15 mois.

Dégustation :

La robe est d'un rouge grenat profond. Le nez est extrêmement puissant et complexe avec des arômes de fruits noirs très mûrs, de cerises noires, de garrigue.

La bouche est extrêmement ronde, opulente sur des arômes de fruits très mûrs, des arômes de chocolat, de tabac et de torréfaction.

Les tanins sont veloutés. C'est un vin fougueux et sauvage d'une belle élégance.

Accords : Viandes en sauce, gibiers, fromages affinés

Service : 17/19°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.

Château La Condamine

The Baronet family owns this family winery for 3 generations which covers 50 hectares.

Located on the comune of Camplong d'aude at the foot of the Alaric Mountain, in the Corbières Appellation, the Domaine owns amongst the oldest vines in the area (some being nearly 100 years old).

Chateau La Condamine mainly produces red wines, generous with strong personality, very much like the winegrower owner of the winery. Mastering power and finesse are the main features.



Château La Condamine Cuvée Marie

CORBIÈRES
Appellation d'Origine Protégée

Soil : *Clay and Limestone*

Grape : **100% CARIGNAN**

Wine making:

The Carignan is hand-picked at a very nice ripeness; entire grapes are then put in tanks for a carbonic maceration. After the alcoholic fermentation, wine remains with its marc during 25 days approx. Ageing is achieved in concrete tanks during almost 15 months.

Tasting notes :

Deep garnet-red robe; powerful and complex nose with aromas of ripe black fruit, black cherry and garrigue.

Luxuriant and round wine in the mouth, with notes of ripe fruit, chocolate, tobacco and roasting aromas.

With smooth tannins, this wine is ardent and wild, with a high style.

Food match: Meat in a sauce, game and mature cheese.

Serving temperature : 17/19°C