

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.

Mas d'Auzières

Situé dans les terres du Pic Saint Loup, au Nord de Montpellier, le Mas d'Auzières est une exploitation de 12 hectares près de Guzargues, dont 9 sont en AOP. Le domaine s'étend sur une colline dont les terroirs sont composés de craie et de roches, dans un environnement sauvage et naturel bordé par la garrigue. Le climat est relativement frais, grâce à la proximité du cirque du Pic Saint Loup qui enferme les vents froids en provenance du Massif Central. Le Mas d'Auzières appartient à Irène et Philippe Tolleret, qui ont à cœur de protéger le caractère fruité et minéral du terroir, pour produire des vins élégants avec une touche de Rock and Roll.



Mas d'Auzières - Sympathie pour les Stones -

Pic Saint Loup - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Gros éclats calcaires datant du Crétacé.

Cépages : Syrah 80%, Mourvèdre 20%

Vinification : Les vendanges sont effectuées à la main à très belle maturité. Les vinifications sont traditionnelles avec des macérations longues et une extraction douce par pigeage. Une fois la fermentation malo-lactique terminée, les vins sont élevés en cuves béton.

Dégustation : La couleur est d'un rouge très intense avec des reflets violines. En nez, des arômes de cassis, d'huile de Noix, de chocolat noir se mêlent entre eux ; la bouche combine richesse et tanins soyeux. C'est un vin rouge frais et minéral qui exprime parfaitement le terroir caillouteux du domaine.

Accords : Côtelettes d'agneau, magret de canard, côte de bœuf, fromages de caractère.

Service : 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.

Mas d'Auzières

Located in the Pic Saint Loup, North of Montpellier, Mas d'Auzières is a 12 hectares domain near Guzargues, including 9 hectares of appellation. The vineyard spreads over a slight hill of chalk, and rocks, in a very natural and wild environment surrounded by scrubland. Climate is generally very cool. Thanks to the Pic Saint Loup circus, it keeps all the cold winds coming from Massif Central mountains. Mas d'Auzières belongs to Irène and Philippe Tolleret, who do their best to protect the fruit and characteristics of their terroir, in order to produce pleasant wines with a Rock and Roll touch.



Mas d'Auzières - Sympathie pour les Stones -

Pic Saint Loup - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Big slivers of limestone dating from the cretaceous era.

Grapes: Syrah 80%, Mourvèdre 20%

Wine Making : Grapes are handpicked at a high ripeness. Traditional wine making with long maceration and soft extraction with punching of the cap. Once the malolactic fermentation is achieved, wines are aged in concrete tanks.

Tasting Notes : Very intense red colour with dark purple tints ; aromas of blackcurrant, nut oil, black chocolate ; on the palate the wine is rich with smooth tannins. Fresh and mineral wine which perfectly represents the stony terroir of Mas d'Auzières.

Food Match : Lamb chops, fillet of duck, prime rib of beef, refined cheese.

Serving temperature : 18°C

