

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.

Terre des Chardons

La famille Chardon est installée sur la commune de Bellegarde depuis 1982, dans le Gard, sur une terre de soleil, de pierres et de vent.

En 1999, Jérôme Chardon, reprend les trente hectares, passionné de vins, décide alors de planter des vignes en plus de l'activité maraîchère. Vignoble de 9 hectares, le domaine Terre des Chardons produit des vins de tempérament, sur la finesse et la fraîcheur du sud en AOP Costières de Nîmes et Clairette de Bellegarde qui est l'une des rares appellations à intégrer le nom de son cépage et de sa commune.

Ses vins biodynamiques certifiés par Demeter depuis 2002, montrent l'engagement envers le système de production équilibré plante/sol/environnement et prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres.



Terre des Chardons - Chardon Pétillant -

Clairette de Bellegarde - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Silico-argileux avec des galets roulés.

Cépages : 100% Clairette. Clairette de Bellegarde est l'une des rares appellations à intégrer le nom de son cépage et de sa commune : seulement 7 vigneronniers cultivent ce cépage, qui représente une superficie de production seulement de 8ha. Le domaine Terre des Chardons en possède 2,5 ha. Ce cépage unique et rare, AOP depuis 1949, dont le patrimoine ampélographique et la filiation génétique n'ont toujours pas été percés, est un vrai mystère !

Vinification : Vendanges manuelles en caissettes. Méthode traditionnelle à base de vin issu de clairette 100%. Vinification traditionnelle, prise de mousse par deuxième fermentation en bouteille après rajout de sucre bio et de levures. Utilisation de levures indigènes. Filtration tangentielle légère avant la mise en bouteille. Élevage sur lattes d'environ 15 à 20 mois.

Dégustation : Blanc couleur or reflet vert/argenté, des arômes expressifs de fleurs blanches, de fruits blancs et d'agri. Vin très aromatique d'une belle fraîcheur et légèreté en bouche.

Accords : Apéritifs, Entrées froides de produits de la mer.

Service : 12°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.

Terre des Chardons

The Chardon family has been established in the commune of Bellegarde in the Gard since 1982, in a land of sun, stones and wind. In 1999, Jérôme Chardon took over the thirty hectares of land. He was passionate about wine and decided to plant vines in addition to the market gardening activity. The 9 hectare vineyard, Domaine Terre des Chardons, produces wines with a temperament, with the finesse and freshness of the south in AOP Costières de Nîmes and Clairette de Bellegarde, which is one of the rare appellations to include the name of its grape variety and its commune. Its biodynamic wines, certified by Demeter since 2002, show a commitment to a balanced plant/soil/environment production system that takes into account the influence of celestial and earthly forces.



Terre des Chardons - Chardon Pétillant -

Clairette de Bellegarde - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Siliceous-clay with rolled pebbles.

Grapes: 100% Clairette. Clairette de Bellegarde is one of the few appellations to include the name of its grape variety and its commune: only 7 winegrowers cultivate this variety, which represents a production area of only 8ha. The Domaine Terre des Chardons owns 2.5 ha. This unique and rare grape variety, PDO since 1949, whose ampelographic heritage and genetic lineage have still not been discovered, is a real mystery!

Wine Making : Hand-picked in small boxes. Traditional method based on 100% clairette wine. Traditional vinification, foaming by second fermentation in the bottle after addition of organic sugar and yeast. Use of indigenous yeasts. Light tangential filtration before bottling. Aged on laths for approximately 15 to 20 months.

Tasting Notes :

White wine with a golden colour and a green/silver sheen, expressive aromas of white flowers, white fruit and citrus. Very aromatic wine with a nice freshness and lightness in the mouth.

Food Match : Aperitifs, cold seafood starters.

Serving temperature : 12°C

