

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.

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 - Marginal -

Costières de Nîmes - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Silico-argileux avec des galets roulés.

Cépages : 80% Syrah , 20% Grenache

Vinification : Vendanges manuelle en caissette de 10kg, tri parcellaire. Egrappage. Vinification de chaque cépage séparément, en cuve béton, pigeages. Levures indigènes, filtration tangentielle.

Dégustation : Robe couleur grenat soutenue. Nez aux arômes expressifs de fruits noirs, d'épices poivrés et de tapenade. Vin rouge opulent, avec une bouche généreuse et des tanins élégants.

Accords : Parfait avec une bavette à l'échalotte, une côte d'agneau, un tajine, et des fromages à pâte pressée non cuite.

Service : 14-16°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 - Marginal -

Costières de Nîmes - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Siliceous-clay with rolled pebbles.

Grapes: 80% Syrah , 20% Grenache

Wine Making : Manual harvest in 10kg boxes, sorted by plot. Destemming. Vinification of each grape variety separately, in concrete tanks, punching down. Native yeast, tangential filtration.

Tasting Notes : Deep garnet colour. Expressive aromas of black fruits, peppery spices and tapenade. Opulent red wine, with a generous mouth and elegant tannins.

Food Match : Perfect with flank steak with shallots, lamb chops, tagine, and uncooked pressed cheeses.

Serving temperature : 14-16°C

