

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 Les Donats

Les vignes du Château les Donats couvrent 15 hectares sur les flancs de la Vallée de la Dordogne, au cœur du Périgord. Les parcelles jouissent de multiples expositions différentes et de types de sols variés, ce qui permet de choisir pour chacun des 9 cépages - Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Muscadelle, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Cot - cultivés sur le domaine les parcelles qui les magnifieront le mieux.

En 1994, Patrick Somers, héritier d'une famille de négociants belges et grand passionné de vin, décide de se lancer dans la production. Il visite des vignobles, et a un coup de cœur pour le Château les Donats qu'il rachète et rénove entièrement. Pour continuer à faire progresser la qualité de ses vins année après année, il a été rejoint en 2011 par l'ingénieur-œnologue Olivier Verhelst qui a mis en œuvre de nouvelles méthodes culturales et a amélioré les techniques de vinification.



Château Les Donats - Donats Blanc-

AOP Bergerac - Vin Sec

Terroir : Argilo-calcaire Limo Argileux

Cépages : Sémillon 60%, Sauvignon blanc 15%, Sauvignon gris 15%, Muscadelle 10%

Vinification : Les raisins subissent un pressurage à basse pression par un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en ciment et en inox avec thermorégulation (entre 16 et 18°C). Le vin est élevé en cuve entre 6 et 8 mois. Après l'assemblage le vin est collé, filtré, stabilisé et mis en bouteille au château.

Dégustation : Un vin élégant qui joue sur la fraîcheur et se caractérise par sa souplesse. Un nez associé à des nuances de fruits blancs et exotiques dont la légèreté domine en bouche et offre une palette de saveurs fruitées.

Accords : Recommandé avec coquillages, fruits de mer, salades

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, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: professionalize the relationship with foreign clients mastering the technical processes, selection and blending with his partners.

Château Les Donats

The vineyards of Château les Donats cover 15 hectares on the slopes of the Dordogne Valley, in the heart of the Périgord. The multitude of exposures and different soils of the plots allow to choose for each of the 9 grape varieties - Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Muscadelle, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Cot - the most suitable location to get the best out of the grapes.

In 1994, Patrick Somers, heir to a family of Belgian wine merchants and a great wine enthusiast, decided to start wine making. He visited vineyards, and fell in love with Château les Donats, which he bought and completely renovated. The oenologist-engineer Olivier Verhelst joined him in 2011 to implement new cultivation methods and better winemaking techniques.



Château Les Donats - Donats Blanc -

AOP Bergerac - Dry wine

Soil : Clayey and silty soils on top of a limestone mother rock

Grape Variety : Sémillon 60%, Sauvignon blanc 15%, Sauvignon gris 15%, Muscadelle 10%

Wine making : The grapes are pressed at low pressure by a pneumatic press. Alcoholic fermentation takes place in cement and stainless steel tanks with temperature control (between 16 and 18°C). The wine is aged in vats for 6 to 8 months. After blending, the wine is fined, filtered, stabilized and bottled at the château.

Tasting notes : An elegant wine that plays on freshness and is characterized by its suppleness. A nose associated with nuances of white and exotic fruits whose lightness dominates in the mouth and offers a palette of fruity flavors.

Food match : Recommended with shellfish, seafood, salads

Serving Temperature : 12°C

