1936

Rosé

ALIGNAN DU VENT

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Argilo-calcaire
- **Appellation :** IGP - Côtes de Thongue
- **Cépage :** Syrah - Grenache





Vinification : Elaboré par pressurage direct des raisins afin d'obtenir une robe rosée violacé délicate et de préserver la finesse aromatique. Après un débourbage à froid, la fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée pour conserver les arômes fruités. L'assemblage de Syrah et de Grenache apporte fraîcheur, rondeur et des notes gourmandes de fruits rouges.

Notes de Dégustation : Ce rosé séduit par sa robe violacée éclatante et soutenue, offrant une belle profondeur de couleur. Le nez dévoile une grande intensité aromatique avec des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, comme la pêche et la poire. En bouche, l'attaque est douce et enveloppante, avec un bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et intensité. Sa texture soyeuse, accompagnée d'un boisé discret et de délicates notes grillées, lui apporte structure et longueur.

Accords Mets & Vins : Idéal à l'apéritif, accompagne poissons nobles, volailles, viandes blanches et cuisine gastronomique Servir autour de 10 et 12°C.

LES VINS ALEXANDER KROSSA

1936

Rose

ALIGNAN DU VENT

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Clay and Limestone
- **Appellation :** IGP - Côtes de Thongue
- **Varietal :** Syrah - Grenache





Vinification : Produced by direct pressing of the grapes to achieve a delicate, purplish-pink colour and preserve the wine's aromatic finesse. Following cold settling, alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature to preserve the fruity aromas. The blend of Syrah and Grenache brings freshness, roundness and delicious notes of red berries.

Tasting Notes : This rosé captivates with its vibrant, deep purplish colour, offering lovely depth. The nose reveals great aromatic intensity with notes of white flowers and white-fleshed fruits, such as peach and pear. On the palate, the attack is soft and enveloping, with a lovely balance between freshness, roundness and intensity. Its silky texture, accompanied by subtle oak and delicate toasty notes, lends it structure and length.

Food & Wine Pairing : Ideal as an aperitif; pairs well with fine fish, poultry, white meats and gourmet cuisine. Serve at between 10 and 12°C.

LES VINS ALEXANDER KROSSA